

供应水果保鲜冷库，超市冷库，冷库订做

| | |
|------|--------------------------|
| 产品名称 | 供应水果保鲜冷库，超市冷库，冷库订做 |
| 公司名称 | 中山雅淇制冷有限公司 |
| 价格 | 1000.00/台 |
| 规格参数 | 品牌:雅淇 |
| 公司地址 | 3111343546@qq.com |
| 联系电话 | 076023378939 18923332953 |

产品详情

水果蔬菜保鲜库

水果保鲜冷库贮藏是抑制微生物和酶的活性，延长水果蔬菜长存期的一种贮藏方式。保鲜冷库技术是现代水果蔬菜低温保鲜的主要方式。水果蔬菜的保鲜温度范围为0 ~ 15 ，保鲜贮藏可以降低病源菌的发生率和果实的腐烂率，还可以减缓果品的呼吸代谢过程,从而达到阻止衰败，延长贮藏期的目的。现代冷冻机械的出现，使保鲜技术可以在快速冻结以后再进行，大大地提高了保鲜贮藏水果蔬菜的品质。

【水果蔬菜保鲜库特点】

适用范围广：适合我国南北方各种水果、蔬菜、花卉、苗木等贮藏保鲜。

贮藏保鲜期长，经济效益高。如葡萄保鲜7个月，苹果6个月，蒜苔7个月后，品质鲜嫩如初，总损耗不到5%。一般葡萄产地价只有1.5元/公斤，而贮藏到春节前后售价可达6元/公斤。一次性投入建成冷库，使用寿命可达30年，经济效益十分显著。当年投资，当年见效。

操作技术简单，制冷设备微电脑控制温度，自动开机、停机，无需专监护，配套技术经济实用，冷库保修一年。

【保鲜库用途】

冷库广泛应用宾馆、饭店、酒楼以及各种食品生产厂、肉食品加工厂、奶制品厂、冷饮厂、冰淇淋厂、制药厂等医药方面、蔬菜加工厂、速冻食品厂、粉丝加工厂、蔬菜水果保鲜、花卉公司、食用菌蔬菜生产厂、农贸市场、冷饮及肉类制品批发公司水果、蔬菜、花卉、食品、啤酒、粮食、种子、茶叶、冷饮、农业、医药肉类、家禽、水产、宾馆、酒店、乳制品、院校、超市、机关、企事业单位。

【售后服务】

产品自售卖之日起计,免费保修一年(玻璃门、照明灯管不在保修范围内);

广东省内24小时内上门服务,省外48小时内上门服务;

产品实行免费保养,每三到六个月由售后维修工程师免费指导保养;

中山市雅淇制冷设备有限公司

地址:中山五桂山长命水工业区

订购电话:0760-23378928/0760-23378926/18933397288/4008316919 贺先生

公司官网:yakq.com.cn

雅淇旗舰店:yakqchina.1688.com

各种水果的最佳保鲜温度

苹果:适合的冷藏温度为-1 ~ +1 ,湿度为85%~90%,贮藏期为2-7天; 梨:

适合的冷藏温度为-1 ~ +1.5 ,湿度为85%~90%,贮藏期为1-6天;

西瓜:适合的冷藏温度为2 ~ 4 ,湿度为75%~85%,贮藏期为7-10天;

樱桃:适合的冷藏温度为0.5 ~ 1 ,湿度为80%左右,贮藏期为7-21天;

椰子:适合的冷藏温度为-4.5 ~ -3 ,湿度为75%左右,贮藏期为8-12天;

葡萄:适合的冷藏温度为-1 ~ 3 ,湿度为85%~90%,贮藏期为1-4天;

草莓:适合的冷藏温度为-0.5 ~ 1.5 ,湿度为75%~85%,贮藏期为7-10天;

橘子:适合的冷藏温度为0 ~ 1 ,湿度为80%~90%,贮藏期为50-70天;

菠萝:适合的冷藏温度为4 ~ 12 ,湿度为85%~90%,贮藏期为14-20天。

保鲜冷库特点: 保鲜冷库温度范围:0 ~ 15 ,适合储存水果蔬菜。保鲜冷库,能抑制微生物和酶的活性,延长水果蔬菜存放的一种贮藏方式。保鲜贮藏可以降低病菌的发生率和果实的腐烂率,还可以减缓果品的呼吸代谢过程,从而达到阻止腐烂,延长贮存期。

适用于:蛋糕店,水果店,水果批发商场,适合各种水果,蔬菜,花卉、苗木等贮藏保鲜。雅淇保鲜冷库操作技术简单,制冷设备微电脑控制温度,自动开机,停机,无需专人监护,配套技术经济实用,冷库保修一年。

高温冷库（0-5℃）4匹全封闭压缩机或5匹全封闭压缩机都可以的。如果是中温冷库（-15℃—-18℃）用7匹全封闭压缩机或半封闭5匹压缩机。低温冷库（-20℃—-35℃）要15匹半封闭压缩机。

低温冷藏库（-18度一下）用5-6p 保鲜冷库（0-5度）用3-4p