

冷库,冻库,冰库, 5HP风冷机

产品名称	冷库,冻库,冰库, 5HP风冷机
公司名称	广州市越秀区耀光冷冻设备商行
价格	面议
规格参数	品牌:Danfoss/丹佛斯 型号:5HP风冷机 适用范围:制冷
公司地址	广州市越秀区海珠北路66号北面
联系电话	86 020 83193721 13434350188

产品详情

广州耀光大型冷库为钢结构骨架，并辅以隔热墙体、顶盖和底架，使其达到隔热、防潮及降温等性能要求、冷库保温主要由隔热壁板（墙体）、顶板（天井板）、底板、门、支撑板及底座组成，它们是通过特殊结构的子母钩拼装、固定，以保证冷库良好的隔热、气密性。冷库门不但能灵活开启，而且还应关闭严密、使用可靠。另外、冷库门内的木制件应该过干燥防腐处理；冷库门要装锁和把手，同时要有安全脱锁装置；低温冷库门门框上要暗装电压24v以下的电加热器，以防止冷凝水和结露。库内装防潮灯，测温元件置于库内均匀处，其温度显示器装在库体外墙板易观察位置。所有镀铬或镀锌层应均匀，焊接件、连接件必须牢固、防潮。冷库底板除了应有足够的承受能力，大型冷库还应考虑装卸运载设备的进出作业。大型冷库根据不同温度分为：I级保鲜库 主要用于储藏果蔬、蛋类、药材、保鲜干燥等；d级冷藏库 主要用于储藏肉类、水产品及适合该温度范围的产品；j级低温库 主要用于储藏雪糕、冰淇淋、低温食品及医疗用品等；速冻库 主要用于速冻食品及工业等特殊用途。

耀光保鲜库 保鲜库的温度一般在（+2 ~+5 ）主要用于果蔬、乳品、鲜蛋、鲜肉等的保鲜，使食品保持较低的温度，而温度一般又不低于0 。食品低温贮藏并非温度越低越好，也并非任意低温条件下所有食品都能取得良好的贮藏效果。食品在保鲜库内贮存一般不影响其内部组织，保鲜能使食品保持原有的风味和新鲜程度，同时客户也不应追求过低的贮藏温度，温度的降低将直接带来设备初投资和运行费用的增加。保鲜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原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。

保鲜库特点：1、完美的丹佛斯美优乐原装制冷机组，高效节能、品质卓越；2、高效的菲加邦吊顶蒸发器；3、先进的微电脑控制系统和先进的控制方法（负压停车）；4、优质的双面彩钢聚苯冷库板，占地面积小、保温性能好；5、先进的施工机械，先进的安装工艺；6、专业的施工队伍，每个施工人员均具有长期的制冷工程施工经验。

耀光气调保鲜库(+2 ~+5) 气调贮藏,简称“ca”贮藏,是一种先进的水果蔬菜保鲜贮藏新方法。气调贮藏实质上是在保鲜基础上增加气体成分调节,通过对贮藏环境中温度、湿度、二氧化碳、氧浓度和乙烯浓度等条件的控制,抑制果蔬呼吸作用,延缓新陈代谢过程,较之普通冷藏能更好地保持果蔬的鲜度和商品性,延长贮藏期和销售货架期。气调贮藏能够最大程度地达到果蔬贮藏最适宜的条件,其效果如下: 1抑制呼吸作用,减少有机物质的消耗,保持果蔬优良风味和芳香气味。2抑制水分蒸发,保持果蔬新鲜度。3抑制病原菌的滋生繁殖,控制某些生理病害的发生,降低果实腐烂率。4抑制某些后熟酶的活性,抑制乙烯产生,延缓后熟和衰老过程,长期保持果实硬度,有较长的货架期。5果蔬在低氧环境中储藏,可抑制霉菌的生长及病虫害产生避免对人体有害的物质。

气调库在建筑结构及设备安装上比普通冷库有更高的要求,除要求具有良好的隔热性能外,还要求严格控制库内外气体交换,需要增设气密层和气密门,还要求配置系列的气调设备。在贮藏保鲜技术方面也比普通冷藏库的要求高。果蔬气调库及其使用中应注意的几个问题: 1.气调库建筑 气调库是在果蔬冷库的基础上发展起来的,一方面与果蔬冷库有许多相似之处,另一方面又与果蔬冷库有较大的区别,主要表现在: (1)气调库容积大小。以30~100t为一个开间。(2)气调库必须具有良好的气密性。因为要在气调库内形成要求的气体成分,并在果蔬贮藏期间较长时间地维持设定的指标,减免库内外气体的渗气交换,气调库就必须具有良好的气密性。(3)气调库的安全性。由于气调库是一种密闭式冷库,当库内温度升降时,其气体压力也随之变化,常使库内外形成气压差。为此,通常在气调库上装置有平衡袋和安全阀,以使压力限制在设计的安全范围内。(4)气调库一般应建成单层建筑。果蔬在库内运输、堆码和贮藏时,地面要承受很大的荷载。较大的气调库的建筑高度一般在6m左右。2.气调库制冷设备及温度传感器的配置 (1)制冷系统:气调库的制冷设备大多采用活塞式单级压缩制冷系统,以氟利昂r22作制冷剂,库内的冷却方式可以是制冷剂直接蒸发冷却。(2)温度传感器的配置:一个设计良好的气调库在运行过程中,可在库内部实现小于0.5 的温差。3.气调库的主要气调设备及辅助设备 (1)制氮机。目前在气调库上采用的制氮机主要有两大类型:吸附分离式的碳分子筛制氮机和膜分离式的中空纤维膜制氮机。(2)二氧化碳脱除机:二氧化碳脱除装置分间断式(通常称的单罐机)和连续式(通常称的双罐机)两种。(3)乙烯脱除机。脱除乙烯的方法主要有两种:即高锰酸钾氧化法和高温催化分解法。(4)加湿装置。水气混合加湿、超声波加湿和离心雾化加湿是目前气调库中常见的三种加湿方式。4.气调库的合理使用及管理 (1)合理有效的利用空间 (2)快进整出 (3)良好的空气循环

耀光冷藏库 冷藏库的温度一般为(-15 ~-18) 冷藏库,是在把不同温度的冷却食品和冻结食品在不同温度的冷藏库内作短期或长期的储存。主要适用于肉类、水产等食品贮存。一般来说冷藏是将有此类需求的食品,为了保持它要求的温度保质储存。因为,温度降至-15 以下,食品冻结率较高,微生物和酶类基本上停止活动、生长,氧化作用也非常缓慢。所以食品可以贮存较长时间,并有较好的冷藏质量。此外,冷藏食品还要求库内温度要相对稳定,温度过大的波动将会引起食物的腐败变质。聚苯库体:就是库体为聚苯乙烯泡沫塑料(eps)为夹心,以涂塑钢板等金属材料为面层,将材料优越的保温隔热性能和良好的机械强度结合在一起。具有拼装方式简便快捷,保温隔热年限长,维护简单,费用低以及高强质轻等特点,是冷库保温库体选择的最佳材料之一。冷藏库特点: 1、完美的丹佛斯美优乐原装制冷机组,高效节能、品质卓越; 2、高效的菲加邦吊顶蒸发器; 3、先进的微电脑控制系统和先进的控制方法(负压停车); 4、优质的双面彩钢聚苯冷库板,占地面积小、保温性能好; 5、先进的施工机械,先进的安装工艺; 6、专业的施工队伍,每个施工人员均具有长期的制冷工程施工经验,经过严格的岗位培训,持证上岗。

耀光速冻库 -35 (+2 /-2 °c) 所谓快速冻结,是指食品迅速通过其最大冰晶生成区,当平均温度达到-18 时而迅速冻结的方法。食品在冻结过程中会发生各种各样的变化,如物理变化(体积、导热性、比热、干耗变化等)、化学变化(蛋白质变性、色变等)、细胞组织变化以及生物和微生物的变化等。快速冻结食品的特点是最大限度地保持了食品原有的营养价值和色香味。也就是说,在冻结过程中必须保证使食品所发生的上述各种变化达到最大的可逆性。快速冻结食品具有如下优点: (1)避免在细胞之间生成大的冰晶体 (2)减少细胞内水份外析,解冻时汁液流失少 (3)

细胞组织内部浓缩溶质和食品组织，胶体以及各种成分相互接触的时间显著缩短，浓缩的危害性下降到最低程度（4）将食品迅速降低到微生物生长活动温度之下，有利地抵制微生物的增长及其生化反应（5）食品在冻结设备中停留时间短，有利于提高设备的利用率和连续性生产。大多数食品在温度降低到-1℃时开始冻结，在-1℃~-5℃之间大部分冰晶生成，这个阶段叫做最高冰结晶生成阶段。快速冻结可以使此阶段的冻结时间大大缩短，可以以最快速度排除这部分热量，这对提高速冻食品的质量具有重要意义。

耀光冷冻库 冷冻库的库温一般为-22~-25℃。低温库的温度是在-20℃以下，因为海产品和冷饮需要在-20℃以下才不会变质，如达不到-20℃海产品鲜味就截然不同。低温库的特点是不定期逐步地将仪器放入冷库，经过一段时间冷库的温度达到-20℃，对这段时间没有特殊的要求，但是对库温是严格要求，在-18℃~-23℃之间就是典型的低温库，但储藏含乳制品的冷饮，库温应定在-20℃~-28℃即可，但这两种不同的温度需要不同等级的设备，设备投资有很大的差距。大多数专业制冷人事认为冷冻库的温度越低越好，冰存物的保存期限可以延长，但有时应依据各种物品所需要的保存温度而定，以蔬果类，过低的储藏温度易导致冻伤发生，而肉类产品温度低可保存较长时间。但以经济与能源观点来考虑，就应以保存时间长久来选择储藏温度，如肉类在-18℃下可储存4-6个月，在-23℃下可存储8-12个月，因为肉类在5个月内就要到消费者手上，所以有时会考虑是否选择-23℃的保存温度，因此，冷冻库设计必须依存物的商品命周期，与其有效的保存环境来选择合适的保存温度。预冷方法 空气预冷：空气预冷方法具有空气温湿度易调节、可用于各种食品冷却冷藏运输、设备造价低等优点。真空预冷：依据水随压力降低其沸点也降低的物理性质，将预冷食品置于真空槽中抽真空，当压力降低到一定数值时，食品表面的水分开始蒸发，吸收汽化潜热，使食品自身被冷却的方法就是真空预冷方法。

水预冷：利用水将被冷却食品从初始温度降至到所需要的终点温度的方法称为水预冷方法。低温库特点：1、完美的丹佛斯美优乐原装制冷机组，高效节能、品质卓越 2、高效的菲加邦吊顶蒸发器； 3、先进的微电脑控制系统和先进的控制方法（负压停车）； 4、优质的双面彩钢聚苯冷库板，占地面积小、保温性能好； 5、先进的施工机械，先进的安装工艺；

耀光大型冷库的选用：大型冷库一般为室内型和室外型两种，其选用条件如下：1.冷库外的环境温度及湿度：温度为+35℃；相对湿度为80%。2.冷库内设定温度：I级冷库：+5~-5℃；d级冷库：-5~-20℃；j级冷库：-25℃ 3.进冷库食品温度：I级冷库：+30℃；d级、j级冷库：+15℃。4.冷库的堆货有效容积为公称容积的69%左右，贮存果蔬时再乘以0.8的修正系数。5.每天进货量为冷库有效容积的8~10%。6.拼装式冷库制冷机的工作系数为50~70%。

本产品的品牌是Danfoss/丹佛斯，型号是5HP风冷机，适用范围是制冷，功率是4（kw），外形尺寸是1050*750*650（m），重量是80（kg），结构类型是活塞式，类型是活塞式压缩机，排量类型是定排量压缩机，规格是1050*750*650