

鹅副类冷库出租，重庆鹅副类冻库招商|招租|求租

产品名称	鹅副类冷库出租，重庆鹅副类冻库招商 招租 求租
公司名称	重庆凯尔国际冷链物流发展有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:凯尔国际
公司地址	重庆市江北区五里坪港桂路57号
联系电话	023-67126526 15320284679

产品详情

鹅副类冷库温度一般控制在-18摄氏度，其空气的相对湿度要在90%-95%，这样鹅肉就可以保存10-12个月时间。若高于此温度鲜味就会截然不同或者是达不到冷藏保鲜的目的。鹅肉不仅脂肪含量低，而且品质好，不饱和脂肪酸的含量高，特别是亚麻酸含量均超过其他肉类，对人体健康有利。鹅肉中的脂肪含量较低，仅比鸡肉高一点，比其他肉要低得多，鹅肉脂肪的熔点亦很低，质地柔软，容易被人体消化吸收。同时鹅肉营养丰富，鲜嫩味美，可促进食欲，是世界三大美味营养食品，被称为“人体软黄金”。

重庆凯尔国际鹅副类冷库出租的特点：

- 1.鹅副类冷冻库出租采取冷冻无霜技术，定时对蒸发器表面进行化霜处理，提高制冷效率，更大保障了鹅肉的鲜度；
- 2.鹅副类冷库出租不经高温处理最大程度地保持鹅肉的新鲜度、营养价值和原有品质；
- 3.冷库管理人员24小时巡视，及时发现异常并处理，确保鹅肉冷库环境整洁卫生；
- 4.重庆凯尔国际冷库采用的是“二氧化碳复叠制冷技术”，绝对的安全、环保、节能、确保鹅副类产品不被污染符合国家食品安全要求标准；

5.利用“云”仓储技术和一站式的服务能让客户足不出户，在云端就可以操作鹅副类产品出库和入库。

重庆凯尔国际鹅副类冷库出租拥有大型冻库，全国首创：

最环保的“复叠制冷系统”四大温区实现市场发展和环境保护双赢——最安全、环保的制冷剂

凯尔国际10万吨的冷藏库，源于德国的最环保的“r404a/co：环保复叠制冷系统”的制冷技术，目前国内大部分冷链采用的氨技术，泄漏后对食品的污染会对人体造成极大的危害，凯尔国际冷链产业园作为国内首座最环保的“复叠制冷系统”的大型冷库，使凯尔国际冷链物流产业园真正成为中国首家环保、节能低耗的绿色产业园，其生态环保能源对食品安全、人体安全、大气臭氧层的保护提供有力的保障。