

天津冻肉加工厂冷藏冷冻低温库，速冻库

产品名称	天津冻肉加工厂冷藏冷冻低温库，速冻库
公司名称	天津市君睿制冷设备有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:瑞冰 型号:LK 尺寸:根据定制
公司地址	天津市西青区中北工业园辰星路28号
联系电话	18142211263

产品详情

天津冻肉加工厂冷藏冷冻低温库，速冻库

中低温冷库用于零下18-60摄氏度冷冻和速冻

冷冻库是指用各种设备制冷、可人为控制和保持稳定低温的设施。制冷系统、控制装置、隔热库房、附属性建筑物等是冷库的基本组成部分。冷库用于食品，药品，机械的冷冻加工及冷藏，它通过人工制冷，使室内保持一定的低温。

1、功能

制冷系统

冷库的制冷系统主要包括冷库机组，它是冷库的核心，保证冷库库房内的冷源供应。控制装置是冷库的大脑，它指挥制冷系统保证冷量供应。

冷冻库冷冻库

冷库库房，是贮藏保鲜农产品的场所，它的作用是保持低温环境的稳定，通常把隔热性能说成保温。冷库房良好的保温结构，可以最大限度地保持冷库机组制造的冷量在冷库内少向外泄露，反过来说，就是尽量减少冷库外热量向冷库内泄漏，这也是冷库与一般房屋的主要不同之处。

2、用途

冷库主要用于食品，药品，机械的冷冻加工及冷藏，它通过人工制冷，使室内保持一定的低温。冷库建筑的墙壁、地板及平顶都敷设有一定厚度的隔热保温材料，以减少冷库外界传热。为减少吸收太阳辐射能，冷库外墙表面一般涂成白色或浅颜色因而冷库建筑与一般工业民用建筑不同，它自己独特的结构。

。

3、工作原理

基本原理

机械冷库这种贮藏水果的办法是在良好的绝热建筑物中，装有机库机组，并根据水果品种对贮藏温度、湿度和通风换气的要求，对冷库系统进行人为的调节和控制，因而贮藏时间更长，效果更好。

A、机械冷库冷藏的原理。机械冷库是利用气化温度很低的液体（制冷剂），使它在低压下蒸发变成气体，从而吸收热量，达到降温的目的。

冷库用制冷剂除了沸点低之外，还要求对人体器官无害，对金属不起腐蚀作用，无燃烧及爆炸的危险，不与润滑剂起化学反应，还应具备良好的吸热性能，蒸发吸热多，在高压冷凝系统内压力低，粘度较低和价格便宜等。

B、冷库贮藏期管理。水果冷藏的适宜温度因品种而异，大多数晚熟品种以-1 - 0 的冷库为宜。冷库的湿度以90%为宜。

水果采收后，必须尽快冷却（预冷至0 左右），最好在采收后1 - 2天内入冷库。因为采下的果实在气温21 下延迟1天，在0 下就会减少10 - 20天的贮藏寿命，因此，采后经过分级挑选的果实，入冷库后3 - 5天内应迅速冷却到-1 - 0 贮藏。

冷库贮藏水果的管理工作，主要是调节控制冷库贮藏环境温湿度和气体成分。温度调节是根据不同品种，在不同期对温度的要求，控制冷库制冷剂的蒸发速度以控制冷库库温。冷库常因冷却管系统结霜，而阻碍热的传导，影响冷却效应，并且因结霜，致使冷库库内湿度过低，故应定期升温除霜，并及时淋湿或喷雾调节冷库湿度。冷库的通风换气宜在夜间进行，若冷库库内二氧化碳积累过多，可装置空气净化器，也可用7%的烧碱吸收。