

| | | | | | | | | | | | | |
|--------|---------|--------------------|-----------------------|-----|-------|-----|-----------|-----|-------|--------------------|-------|-----|
| | | | 虾等 | | | | | | | | | |
| 冷却物冷藏间 | 85~90 | 冷却后的肉、禽 | | | | | | | | | | |
| 冷间名称 | 室温() | 相对湿度(%) | 适用食品范围 | | | | | | | | | |
| 保鲜冷库 | -2~0 | 80~85 | 鲜蛋 | | | | | | | | | |
| 保鲜冷库 | -1~1 | 90~95 | 冰鲜蛋、大白菜、蒜苔、葱头、胡萝卜、甘蓝等 | 0~2 | 苹果、梨等 | 2~4 | 土豆、橘子、荔枝等 | 1~8 | 85~95 | 柿子椒、菜豆、黄瓜、番茄、菠萝、柑等 | 11~12 | 香蕉等 |
| 冻结物冷藏间 | -15~-20 | 冻肉、禽、兔、冰蛋、冻果蔬、冰淇淋等 | | | | | | | | | | |
| 冷冻库 | -18~-23 | 冻鱼、虾等 | | | | | | | | | | |
| 贮冰间 | -4~-10 | | 块冰 | | | | | | | | | |

大中小型冷库的选购

1.冷却间 用于对进库冷藏或需先经预冷后冻结（指采用二次冻结工艺）的常温食品，进行冷却或预冷。加工周期一般为12~24h，产品预冷后温度一般为4℃。2.冻结间 用于需要冻结的食品，由常温或冷却状态快速降至-15℃或-18℃，加工周期一般为24h。3.冷却物冷藏间 又称高温冷藏间，主要用于贮藏鲜蛋、水果、蔬菜等食品。4.冻结物冷藏间 又称低温冷藏间，主要贮藏经冻结加工过的食品，如冻肉、冻果蔬、冻鱼等。5.冰库 又称贮冰间，用以贮存人造冰，解决需冰旺季和制冰能力不足的矛盾。冷间的温度和相对湿度，应根据各类食品冷加工或冷藏工艺要求确定，一般可按表1-1-1选用有微电脑智能控制。制冷系统采用绿色冷媒，属于21世纪国际先进的制冷技术。材料新颖：库体采用硬质聚氨酯或聚苯乙烯泡沫隔热夹芯板，用高压发泡工艺一次灌注成型，可制成各种长度、规格，以满足广大用户的不同要求。其特点为：隔热保温性能好、重量轻、强度高、耐腐蚀、抗老化、外形美观。冷库面板种类有：彩塑钢、盐化钢、不锈钢、压花铝等。装拆方便：冷库板全部采用统一模具生产，经内部凹凸槽连接，装拆搬运方便，安装工期短，中小型

冷库2-5天即可交付使用，库体可根据用户需要随意组合、分隔或加大、减小。适用广泛：冷库库温分别是+15 ~+8 、+8 ~+2 和+5 ~-5 。并可实现一库双温或多温，满足不同用户的需要。本产品适用范围是茶餐厅设备,蛋糕房设备,咖啡店设备,面包房设备,饮品店设备,西餐店设备,中餐店设备,酒厂设备,调料加工厂设备,果蔬加工厂设备,冷冻食品厂设备,肉制品加工厂设备,休闲食品厂设备。