冷库 小型冷柜 水果冷柜 冻库

产品名称	冷库 小型冷柜 水果冷柜 冻库
公司名称	深圳中顺奥仕达制冷设备有限公司
价格	.00/台
规格参数	品牌:中奥冷柜 尺寸:根据客户要求定做 产地:深圳
公司地址	深圳市光明新区楼村狮山工业区12号厂房第A7栋 第壹层
联系电话	13246666010 13713966705

产品详情

冷藏库

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。

保鲜库特点:

- 1、丹佛斯原装制冷机组,高效节能、品质卓越;
- 2、科威力吊顶蒸发器;
- 3、先进的微电脑控制系统和先进的控制方法;
- 4、优质的双面彩钢聚氨脂冷库板,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;

冷冻库

冷冻库的温度一般为(-15 ~-18)

冷冻库,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,冷冻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。

- 1、丹佛斯原装制冷机组,高效节能、品质卓越;
- 2、科威力吊顶蒸发器;
- 3、先进的微电脑控制系统和先进的控制方法;
- 4、优质的双面彩钢聚氨脂冷库板,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;

公司名称:深圳中顺奥仕达制冷设备有限公司

公司品牌:中奥冷柜

定购热线: 400 626 0878

张先生:13246666010

公司官网:www.zoc3688.com