

成都速冻冷库设备速冻冷库长期低温储存

产品名称	成都速冻冷库设备速冻冷库长期低温储存
公司名称	成都屹雪制冷设备有限公司
价格	3600.00/台
规格参数	屹雪:制冷 30HP:40HP 四川:成都
公司地址	成都市金牛区解放路139号
联系电话	028-64863171 13550054463

产品详情

速冻冷库，速冻库设备，成都速冻库，成都速冻冷库，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，细胞组织变化以及生物和微生物变化等。一般温度速冻冷库的温度一般为-15℃ ~ -35℃ 。主要用途：速冻冷库主要用于食品、药品、药材、化工原料等物品的低温冷冻。

贮藏效果：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。

冷库主要有：保温系统（四周：聚氨酯板，聚苯乙烯等，地面：挤塑板等），制冷系统（压缩机，冷风机及排管等），控制系统（电控箱及其他辅件等）三部分组成。

冷库报价包括如下几个重要的部分

- 1、保温板的价格
- 2、地面保温系统的价格
- 3、制冷系统采用的压缩机的价格
- 4、制冷系统的冷风机的价格
- 5、微电脑控制系统价格。

适宜冷冻的食料原料冷冻温度应保持在-18℃ 以下，这样原料可以贮存时间较长，但并不意味可以无限期地保存。冷冻贮存的温度要稳定，越低越好，要保证冷冻设备正常运转。对于冷冻食品原料验收应该迅速，不能让原料解冻再冷冻，这样会影响原料质量。原料冷冻的速度愈快愈好，因为速冻之下，原料

内部的冰结晶颗粒细小，不品损坏结构组织。

原料冷冻可分为三步进行：即冷藏降温、速冻、冷冻贮存。

如果原料速冻与冷冻贮存在同一设备中进行，难免会引起温差变化而影响贮藏原料的质量。因此，有条件的餐厅，应安装速冻设备，其温度一般控制在-30℃以下。

冷冻库管理的具体做法是：

(1)把好进货验收关，冷冻原料验收时必须处在冰冻状态，防止将已解冻原料送入冷冻库。

(2)新鲜原料应先速冻，然后妥善包裹后再冷冻贮存，防止原料干耗和表面受污染。

(3)冷冻原料温度应保持在-18℃以下。温差越小，原料贮藏期及原料质量越能得到保证。

(4)冷冻贮存的原料，特别是肉类，应该用抗挥发性的材料包装，避免原料因过多失去水分而造成冻伤，引起变质或变色。因而冷冻库内的相对湿度应比冷藏库稍高。

(5)冷冻原料经解冻，不得再次冷冻贮藏。否则，原料内的微生物将引起原料腐败变质，而且再次速冻会破坏原料组织结构，影响外观、营养成分和口味。

(6)冷冻原料不能直接放在地面或靠墙摆放，以免妨碍库内空气流通、影响原料贮存质量。

(7)坚持先进先出的原则，所有原料必须注明入库日期及价格、并经常挪动贮存的原料，防止某些原料贮存过期，造成浪费。

(8)经常检查整理冷冻库内各类原料的堆放位置和质量变动情况，保证原料清洁整齐。