

冷藏果蔬风幕柜定制 成都果蔬风幕柜 比斯特厂家直供定制

产品名称	冷藏果蔬风幕柜定制 成都果蔬风幕柜 比斯特厂家直供定制
公司名称	深圳市比斯特冷冻设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广东省东莞市黄江镇长龙社区拥军三路
联系电话	13923718992 13923718992

产品详情

影响食物速冻的要素：当低温水果风幕柜食物冻住速度在每小时5-50毫米厚度情况下，可以保证食物冻住进程生成的冰结晶数量巨细根本不变，晶粒比较细微，然后到达保鲜的可逆性。

食物中含有两种水分，一种自在水，其冰结晶生成期间在0至-5度，一种胶体结合水，其附着于食物分子外表，在冻品-18度时，结晶率在95%以上。此外，冰结晶后的低温水果风幕柜低温环境下储存食物抑制微生物活动和繁衍，达到长时间储藏保鲜的目的（果蔬抑制呼吸热）。

食物速冻的影响要素可分为：

- 1、低温水果风幕柜冷却介质温度：食物冻住速度和冰点与冷却介质温差成正比。冷却介质温度越低，冻住速度越快。
- 2、冻品着风的影响：着风外表积、风速、凉风循环率影响冻住速度：实验标明，青刀豆放在-30度冷却介质下0风速时需120分钟，4.5m/s风速时只需10分钟即可。
- 3、潜热与焓差的影响：1千克水由80度降到0度需要80kcal冷量，由0度水变成0度冰相同需要80kcal冷量。可见结晶潜热需要更多的冷量。相同当焓差较大时，如进货温度较高，不只需要较大的冷量还需要较长的冻住时间。
- 4、低温水果风幕柜食物成分的影响：导热系数高的食物比导热系数低的食物冻住速度快，若是食物表层敷塑膜不只导热慢，并且阻止着风。如水导热系数为0.604w/mk，脂肪导热系数为0.15，塑膜导热系数为0.028，风导热系数为0.066。
- 5、食物厚度的影响：食物厚度的平方和速冻时间成正比。食物越厚，水果风幕柜速冻时间越长。

风幕柜小知识

直接入口的食品应放在有盖的容器内，盛装散装食品时，便利店果蔬风幕柜定制，其盆、碗等容器要加盖或使用保鲜膜封口后存放，严禁盛装食品容器的底与食品及原料直接接触。需存放较长时间的食品，要用干净卫生的塑料袋装起来后存放。

非冷冻品、非包装品会使冷冻食品的温度上升，成为污染源，所以不可混合存放。

为保证冷藏的效果，应在立式风幕柜有效装载限度容积以下使用，不能将风幕柜塞满。

在使用水果风幕柜的过程中不能有积水，积水不仅会使水果风幕柜的制冷效果与贮藏质量受到影响，其整体美观也受到影响。那么水果风幕柜产生积水主要哪些原因？

一、食物在存放的时候，没有冷却温度太高就直接放入水果风幕柜内，热空气含有较多的水份，超市果蔬风幕柜厂家，在柜内冷却后会产生较多冷凝水，冷凝水的形成速度要快于排出速度导致积水。

二、开门的次数过多，冷藏果蔬风幕柜定制，导致热空气大量进入，热空气在水果风幕柜价格中遇冷冷凝成水，生成速度比排出要快很多。

三、冷藏室后背的漏水孔是为了排出冷凝水，如果排水速度差，成都果蔬风幕柜，要检查漏水孔有没有堵塞。若堵塞，要先切断电源，再用细铁丝疏通。

四、接水盘里的水满了，溢出使水果风幕柜价格周围的地面上产生积水。

五、水果风幕柜柜底的蒸发器内积水溢出流到地面产生积水。

六、水果风幕柜的接水盘或蒸发器摆放不正，偏斜导致水流出。

七、质量比较差，受低高温影响，接水盘与蒸发器老化开裂漏水。

八、水果风幕柜的排水管道堵塞，化霜的水不能流入接水盘或蒸发器内。

九、水果风幕柜内贮藏的水份较多的食物过多。

冷藏果蔬风幕柜定制-成都果蔬风幕柜-比斯特厂家直供定制由深圳市比斯特冷冻设备有限公司提供。冷藏果蔬风幕柜定制-成都果蔬风幕柜-比斯特厂家直供定制是深圳市比斯特冷冻设备有限公司（www.szbicester.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：刘先生。同时本公司（www.hebeilangmai.com）还是从事深圳蛋糕柜定制，蛋糕柜定制厂家，蛋糕展示柜厂家的厂家，欢迎来电咨询。