

# 上海酒店厨房冷库保鲜库 冷库

产品名称	上海酒店厨房冷库保鲜库 冷库
公司名称	上海享宁机电设备有限公司
价格	1.00/台
规格参数	种类:冷库 品牌:享宁 型号:不限
公司地址	浦东新区南汇新城镇芦潮港路1758号B楼616室
联系电话	021-62111638 15317066772

## 产品详情

种类	冷库	品牌	享宁
型号	不限	制温范围	不限 ( )
容量	11 (立方米)	日耗电量	1 (度/天)
功率	1 (kw)	外形尺寸	1 (mm)
适用范围	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、其他	营销	特价

蔬菜水果保鲜冷库、酒店厨房保鲜冷库，食品冷库等，专用于厨房蔬菜水果食品的储藏保鲜。

保鲜冷库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。保鲜冷库技术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。现代冷冻机械的出现，使保鲜技术可以在快速冻结以后再进行，大大地提高了保鲜贮藏水果蔬菜的品质。技术先进：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：冷库板壁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，库体可根据用户需要随意组合、分隔或加大、减小。适用广泛：保鲜库是目前国内外较为先进的果蔬保鲜设施。它既能调节库内的温度、湿度，又能控制库内的氧气、二氧化碳等气体的含量，使库内果蔬处于休眠状态，出库后仍保持原有品质。1．延长果蔬的贮存期，一般比普通冷藏库长0.5倍—1倍，贮藏至最贵价格时上市出售，可获

得最高利润。2. 可使果蔬保持鲜度脆性。出库后的果蔬，其水分、维生素c含量、糖分、酸度、硬度、色泽、重量均能达到贮存要求。水果香脆，蔬菜嫩绿，与新采摘状相差无几，可向市场提供高质量的果蔬。3. 可抑制果蔬病虫害的发生，使果蔬的重量损失及病虫害损失减至最小。4. 果蔬出库的摆架期可延长到21天—28天，而普通冷藏库的果蔬出库后的摆架期只能维持7天左右就会变质。所谓气调保鲜就是通过气体调节方法，达到保鲜的效果。气体调节就是将空气中的氧气浓度由21%降到3%。5%，即保鲜库是在高温冷库的基础上，加上一套气调系统，利用温度和控制氧含量两个方面的共同作用，以达到抑制果蔬采后呼吸状态

上海亨宁机电设备有限公司电话：021-62111638/62391770/62908797联系人；李胜手机：18930592056/13611848968网址：<http://www.shsnow.com/>