

# 气调库3公斤专用加湿机

产品名称	气调库3公斤专用加湿机
公司名称	嘉兴鸿旭制冷设备有限公司
价格	200.00/个
规格参数	品牌:嘉兴鸿旭 型号:hx-c6s 产地:嘉兴
公司地址	浙江省嘉兴市秀洲区新城街道智富中心15幢1209室-2(注册地址)
联系电话	18966303152

## 产品详情

嘉兴鸿旭冷库气调库3公斤专用加湿机(器)被广泛的应用于储存蔬菜库、猕猴桃冷库气调库、香蕉西瓜气调库、红枣气调库。气调库适用品种多：一般普通冷库难以储藏的果蔬，如苹果，梨、猕猴桃、枣、葡萄、香蕉、西瓜、哈密瓜、甜橙、西红柿、芹菜、青椒、蒜苔、豆角等等还有很多品种蔬菜均能达到极佳的储藏效果。由于气调库内果蔬经过长期贮藏，且填充入的氮气也很干燥，果蔬水分蒸发较多。为降低贮藏环境与果蔬的水蒸气分压差，抑制水分的蒸发，保持气调库内最佳相对湿度，减少干耗损失，一般气调库都要设置加湿器。不同的果蔬对贮藏环境的要求也不尽相同，如苹果的贮藏温度在-1 ~2、相对湿度85%~95%；猕猴桃的贮藏温度在0左右、相对湿度90%~95%。在这种保存条件下，可使果品保鲜并延长保藏期。如果湿度过低，会使果品失重、脱水和变味，从而降低果品的质量和经济价值，影响销售。

相对湿度是在相同温度下，空气中水蒸气压和饱和水蒸气压之比，通常用百分数表示。在一般情况下，我们可近似认为果蔬内部的RH值为100%，即水果内部空气的水蒸气压等于该温度的饱和水蒸气压。当果蔬在气调或其他环境中贮藏时，环境中的水蒸气压一般不可能达到饱和水蒸气压，这样，果蔬与环境之间就存在着水蒸气压差，果树的水分就会通过表层向环境中扩散，导致失水。气调库中的相对湿度直接影响着产品质量，大部分水果、蔬菜和切花在相对湿度过低时都会很快萎蔫。为了延缓产品由于失水而造成的变软和萎蔫，除核果、干果、洋葱等少数品种外，大部分易腐果蔬产品贮藏的相对湿度以保持在85%~95%为好。气调贮藏中推荐的相对湿度应以既可防止失水又不利于微生物生长为度。

因此气调库内必须有制冷加湿系统，加湿器主要用于保持其调控内气体湿度，防止果蔬水分蒸发，保持果蔬的含水量。在各种的气调库中加湿的种类也不尽相同。有超声波喷雾式、喷嘴式和机械离心式等。一般采用超声波喷雾式，扩散蒸发速度快，效果好，加湿均匀。如需了解更多的鸿旭冷库气调库3公斤专用加湿机的性能以及众多规格，欢迎来电咨询销售！