

压缩机主要制冷系统制冷的电子酒柜

产品名称	压缩机主要制冷系统制冷的电子酒柜
公司名称	佛山市玛莎伦堡酒窖装饰工程有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	佛山市南海区桂城街道平南祥罗吉汀围工业区自编12（住所申报）（注册地址）
联系电话	13126051719

产品详情

红酒柜是用来保存红酒的酒柜，它具有恒温、恒湿等特点。与酒窖的恒温特性一样，红酒柜具有红酒保存的理想环境。

红酒柜制冷方式

目前世界上常见的制冷方式有三种：蒸汽压缩机制冷、吸收式制冷、电热制冷。红酒柜一般采用压缩机制冷和电热制冷（半导体电子制冷）这两种制冷方式。

红酒柜工作原理

过压缩机主要制冷系统制冷的电子酒柜。压缩机电子酒柜通过它制冷系统实现制冷，制冷系统由4个基本部分即压缩机、冷凝器、节流部件、蒸发器组成。由铜管将四大件按一定顺序连接成一个封闭系统，系统内充注一定量的制冷剂。一般的制冷剂为氟里昂，以往通常采用的是R22，现在有些压缩机的氟里昂已经采用R410A、R-404A、R407等新型的环保型制冷剂。以制冷为例，压缩机吸入来自蒸发器的低温低压的氟里昂气体压缩成高温高压的氟里昂气体，然后流经热力膨胀阀（毛细管），节流成低温低压的氟里昂汽液两相物体，然后低温低压的氟里昂液体在蒸发器中吸收来自空间内空气的热量，成为低温低压的氟里昂气体，低温低压的氟里昂气体又被压缩机吸入。室内空气经过蒸发器后，释放了热量，空气温度下降。如此压缩-----冷凝-----节流-----蒸发反复循环，制冷剂不断带走室内空气的热量，从而降低了空间内的温度。制热时，通过四通阀的切换，改变了制冷剂的流动方向，使室外热交换器成为蒸发器，吸收了室外空气的热量，而室内的蒸发却成为冷凝器，将热量散发在室内，达到制热的目的。

红酒柜特点

- 1、制冷快：压缩机制冷速度较快，重新制冷时间更短，压缩机制冷时间约为电子制冷时间的20%-30%。
- 2、制冷效果好：最低温度能做到5℃；温控范围大，一般在5~22℃之间，而半导体制冷一般是10~18℃。压缩机酒柜受环境温度影响比较小，即使是高温环境也能酒柜内温度依然能达到葡萄酒的理想储藏温度。

，而半导体酒柜只能比环境温度下降6~8 。

3、性能稳定：采用压缩机制冷技术，技术成熟，性能稳定，不容易出故障。

4、寿命长：因为技术成熟，而且一般使用变频技术，压缩机间歇性工作，所以压缩机酒柜使用寿命比较长。压缩机酒柜一般使用寿命达8~10年；而半导体酒柜一般是3~5年。

葡萄酒与红酒柜的关系

像所有天然及易腐烂的食品一样,葡萄酒会因它的周围环境因素产生变化.凉爽的储存环境,恒定的温度保证了葡萄酒原有的品质特征经久不退.这也是为什么葡萄酒爱好者选择酒柜的主要原因.

酒柜：<http://www.mslb888.com/news/>