

小型速冻冷库 沂水速冻冷库 沂星制冷

产品名称	小型速冻冷库 沂水速冻冷库 沂星制冷
公司名称	沂水沂星制冷设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东临沂沂水沂城街道东二环东50米
联系电话	13563933137

产品详情

质量好的冷藏库首先是选择优质的制冷设备，并且配置设计合理，安装技术成熟。各大用户必须知道不同的品牌的机组，沂水速冻冷库，冷风机，阀件不仅质量区别很大，而且差价悬殊，在节能，噪音，稳定性和寿命上有很大区别。不同的保温在外观，安装，保温，价格上也不一样，直接影响工程的质量和价位。比如说肉类，水产都存放温度有较高要求，保持肉类不变质。而且在出售过程中也要不定期的取出存放，一般大的超市里面的冷库都冷藏库。

冷藏库管理

冷藏是以低温抑制鲜货类原料中微生物的生长繁殖速度，维持原料的质量、延长其保存期。因此，一般温度应控制在0至10℃，将其设计在深冻库的隔壁，可以节省能源。由于冷藏的温度限制，其保持原料质量的时间不可能像冷冻那样长，抑制微生物的生长只能在一定的时间内有效，所以要特别注意贮藏时间的控制。

冷冻库管理

冷冻库的温度一般在-18至-23℃之间，在这种温度下，大部分微生物都得了到有效的抑制，少部分不耐寒的微生物甚至，可使原料能长时间贮存。

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，不易损坏结构组织。事实上，原料的冷冻就分三步进行：(1)冷藏降温。(2)速冻。(3)冷冻贮存。

如果原料速冻与冷冻贮存在同一设备中进行，难免不引起温差变化而影响原先贮藏的原料的质量。因此，有条件的饭店，应安装速冻设备，其温度一般应在零下30℃以下。鱼贝类与陆上的动物不一样，鲜度非常容易下降，速冻冷库出售，所以在选购时要特别注意鲜度，保存以前则要做一些适当的处理。生鲜贝类或冷冻食品，如果不妥善处理保存，很容易变质。所以，冷冻食品购买回家后，速冻冷库

设计，应尽快放冰箱中贮存。生鲜鱼贝类必须先做适当的前处理，才可放冰箱中贮存。

冷库建设热季：

炎热的季节冷库建设也是必须要推进的，目前冷库建造已经进入了一个紧锣密鼓的时期。夏季高温可以达到三十多摄氏度，而这个温度任何食物都是没有抵抗力的，容易腐烂变质是一定会发生的一种现象。

为了降低食物因为腐而造成的损失，就一定要建设冷库来保存。尤其是对于一些食品加工厂而言有自己的冷库是非常重要的。尽管冷库建造的初始成本是比较高的，但是随着使用时间的拉长这种固定成本平均到每一段时间是在逐渐下降的，这样相对于食物因为发生腐而造成的损失就会少之又少。从是长远的角度来看冷库建设对于企业而言是一次性投资，长久得利的。

所以每年的夏季是冷库建设热潮。

小型速冻冷库-沂水速冻冷库-沂星制冷由沂水沂星制冷设备有限公司提供。行路致远，砥砺前行。沂水沂星制冷设备有限公司（www.yixingzl.cn）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为工业维修、安装具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!