

铜川喷雾加湿冰台 山东冠威制冷保鲜柜 喷雾加湿冰台图片

产品名称	铜川喷雾加湿冰台 山东冠威制冷保鲜柜 喷雾加湿冰台图片
公司名称	博兴县兴福镇冠威厨房设备厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省滨州市博兴县兴福镇
联系电话	13954386912 13954386912

产品详情

贮藏管理

贮藏管理是贮藏效果好坏的关键，贮藏过程中必须调节控制好库内的温度、相对湿度、气体成分，通气循环系统等，做好各项监测工作。库内温度波动不能超过0.5℃；对相对湿度管理重点是加湿器及监测系统，适时开机增湿，气体成分管理应在封库后迅速降氧，最终使氧气、二氧化碳、氮气三者之比达到一个适宜的平衡状态。在贮藏期内，喷雾加湿冰台品牌，应对原料的感观性状、硬度、总糖含量、失水率、病烂情况等进行观测，铜川喷雾加湿冰台，并作好各项记录，总结分析，指导贮藏管理。

出库销售 出库是贮藏的最后一个环节，何时出库，喷雾加湿冰台厂家，每次多少，都要根据市场的需求进行合理安排。由于气调间库门一旦打开后，贮藏环境被破坏，这样会引起果蔬呼吸加快，失水增加等等，因此应做到开一间，销售一间。如暂时发运不走，应将出库的果蔬转入冷库。出库后应进行必要的挑选、分级、包装使果蔬具有良好的外观，提高其产品档次，赢得更大的市场。附件丰水梨贮藏工艺。

(1) 贮藏指标:1、温度: 0 ± 1 ℃;2、湿度:90%~95%;3、气体成分: O_2 8%~10% CO_2 0~1%;4、贮藏期:4~6个月。

(2) 丰水梨品种及贮藏特点 梨分为秋子梨、白梨、砂梨和西洋梨四大系统。因品种不同耐贮藏性不同，其中白梨大多数耐贮藏，喷雾加湿冰台图片，砂梨系统不如白梨系统，丰水梨属于砂梨系统中之一，其果实近用形，表皮褐色，阴面有微红晕，果点大、多，果肉黄白色，细嫩多汁味甜，耐贮藏性差。

(3) 贮藏工艺技术 适时采收 分选、包装 预冷(于0℃ 预冷48h) 贮藏(按贮藏指标进行条件控制) 贮藏管理(温湿度、气体成分、物料观测) 出库、分选、包装 销售

喷雾加湿冰台分类

喷雾加湿冰台按应用范围分类

喷雾加湿冰台按应用范围又可分为低背压式、中背压式、高背压式。低背压式蒸发温度 $-35 \sim -15$ ，一般用于家用电冰箱、食品冷冻箱等。中背压式蒸发温度 $-20 \sim 0$ ，一般用于冷饮柜、牛奶冷藏箱等。高背压式蒸发温度 $-5 \sim 15$ ，一般用于房间空气调节器、除湿机、热泵等。发现目前家用冰箱和空调器压缩机都是容积式，其中又可分为往复式和旋转式。往复式压缩机使用的是活塞、曲柄、连杆机构或活塞、曲柄、滑管机构，旋转式使用的是转轴曲轴机构。

冷藏柜制冷方式

冷藏柜制冷方式一般有直冷式和风冷式两种；直冷式制冷利用蒸发器表面低温的自然对流致使冷藏室达到低温的目的，而风冷式制冷是利用冷气由风道强制吹入冷藏室内空间达到空气循环而制冷的目的；两种制冷方式各有利弊，直冷式制冷温度不均匀，但是省电，而风冷式制冷温度均匀，耗电量比较大；保鲜展示柜容易脱水，所以一般选用直冷式制冷冷藏柜

铜川喷雾加湿冰台-山东冠威制冷保鲜柜-喷雾加湿冰台图片由博兴县兴福镇冠威厨房设备厂提供。博兴县兴福镇冠威厨房设备厂（www.cnguanwei.com）实力雄厚，信誉可靠，在山东滨州的机械加工等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领山东冠威制冷和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司（www.xiaocaizhanshigui.cn）还是从事玻璃罩展示柜，玻璃罩小菜展示柜，阶梯形冰台展示柜的厂家，欢迎来电咨询。