

# 超市果蔬风幕柜厂家 河源果蔬风幕柜 比斯特冷冻设备定制

产品名称	超市果蔬风幕柜厂家 河源果蔬风幕柜 比斯特冷冻设备定制
公司名称	深圳市比斯特冷冻设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广东省东莞市黄江镇长龙社区拥军三路
联系电话	13923718992 13923718992

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：深圳市比斯特冷冻设备有限公司

### 果蔬风幕柜的特点

风幕柜设计的时候，不仅考虑到了产品的使用场所，也关注用户需要展示产品的需求，风幕柜外观设计精致大气，采用大灯箱设计，用户挑选商品一览无余，吸引了眼球，突出广告效果；这种冷柜内置有小型风扇控制柜内空气流动，因此柜内温度均匀，冷却速度快，使用方便。还设置了夜间节能帘，供夜晚和其它非营业时间使用，省电节能，为用户降低运营成本。

为了提升产品质量，为用户带来高附加值，风幕柜采用名牌商用压缩机，制冷速度超快，效率更高，满足了超市等经营场所消费者需要繁开启的需求。风幕柜全部采用商业型压缩机，不仅启动性能好，而且噪音低，性能优越。在设计上，风幕柜采用玻璃门防凝露设计，双层中空玻璃，内有干燥剂分子筛，可以吸收柜内的水汽，让冷藏的食物干爽，用户体验达到了一定的高度。风幕柜设计上，采用大灯箱设计，河源果蔬风幕柜，以引起消费者的关注，刺激消费；同时，大灯箱设计可以突出广告效果，展示商家的品牌实力；风幕柜还设有夜间节能帘，可在夜晚和其它非营业时间使用，节能降耗，良好地为业主减少电费开销。湿布的潮气就会引发了冷藏展示柜发霉，特别是楼层较低的商业空间使用时要极为注意。

风幕柜在节能方面，也独具优势。采用高品质保温层材料，保温层绝热性更好。采用玻璃门防凝露设计，双层中空玻璃，内有干燥剂分子筛，可以吸收柜内的水汽，让柜内食物干爽无凝露。

## 怎样挑选一款合适的果蔬风幕柜

果蔬风幕柜是利用冷气从背部吹出，让冷气均匀的覆盖到风幕柜的各个角落达到产品保鲜的效果。果蔬风幕柜正常设定的温度在2~8度之间，在超市里主要放饮料，酸奶，牛奶，真空包装的肉食，熟食，水果等，不适合放裸装食品。优质超市风幕柜技术参数的标志都是按国际标准要求，经国家质量技术监督机构历年来多次抽检全部合格。优质果蔬风幕柜全部采用商用型压缩机。商用压缩机除了启动性能好，并且制冷量从小到大规格齐全，能按产品不同要求做不同的配置。直冷间室做到3个基本到了极限，如想做更多间室，将牺牲一些性能。只有商用压缩机才能适应商用冷柜使用环境恶劣、启动次数频繁、运行时间长久的特点，保证产品质量。虽然商用压缩机的价格比家用型压缩机价格高，但故障率却低于千分之二。

怎样辨别超市果蔬风幕柜的性能优劣呢?具体表现在三个方面：

一、超市果蔬风幕柜制冷功率小。其匹配的机组功率相对约小30%至40%。通常1.0立方四门超市保鲜柜匹配 1/2HP压缩机，而低价四门超市保鲜柜配的压缩机为1/3 或3/8HP。

二、超市果蔬风幕柜制冷温度高。其工作温度标志混乱，有的标0度，用户实际反映夏季该柜柜温约在 8度~12度之间。这对需要恒定低温环境的食品保藏带来了安全隐患。

三、超市果蔬风幕柜制冷速度慢。因为这些低价超市保鲜柜，保鲜柜的压缩机功率小，所以导致与其系统相匹配的冷凝器面积、冷凝器风机功率及风量、蒸发器面积等都随之减小。也就是说制冷量小，因此制冷速度缓慢，这样的保鲜柜，超市保鲜柜如果仅仅只是在冬、春、秋季使用，或者只是北方地区使用，还马马虎虎能应付过去。到家后，立刻把速冻食品放入风幕冷冻柜的冷冻室，尽量减少它们在常温中暴露的时间。反之这种保鲜柜会因夏季白天、晚上气温高，或因装载食物多，超市果蔬风幕柜厂家，食物周转量大，便利店果蔬风幕柜厂家，而导致保鲜柜的温度降不下来，所储藏食品的卫生安全也就得不到保障。

影响食物速冻的要素：当低温水果风幕柜食物冻住速度在每小时5-50毫米厚度情况下，可以保证食物冻住进程生成的冰结晶数量巨细根本不变，晶粒比较细微，然后到达保鲜的可逆性。

食物中含有两种水分，一种自在水，其冰结晶生成期间在0至-5度，一种胶体结合水，其附着于食物分子外表，在冻品-18度时，结晶率在95%以上。此外，冰结晶后的低温水果风幕柜低温环境下储存食物抑制微生物活动和繁衍，达到长时间储藏保鲜的目的（果蔬抑制呼吸热）。风幕柜设计的时候，不仅考虑到了产品的使用场所，也关注用户需要展示产品的需求，风幕柜外观设计精致大气，采用大灯箱设计，用户挑选商品一览无余，吸引了眼球，突出广告效果。

食物速冻的影响要素可分为：

1、低温水果风幕柜冷却介质温度：食物冻住速度和冰点与冷却介质温差成正比。冷却介质温度越低，冻住速度越快。

2、冻品着风的影响：着风外表积、风速、凉风循环率影响冻住速度：实验标明，青刀豆放在-30度冷却介质下0风速时需120分钟，4.5m/s风速时只需10分钟即可。

3、潜热与焓差的影响：1千克水由80度降到0度需要80kcal冷量，由0度水变成0度冰相同需要80kcal冷量。可见结晶潜热需要更多的冷量。相同当焓差较大时，如进货温度较高，不只需要较大的冷量还需要较长的冻住时间。

4、低温水果风幕柜食物成分的影响：导热系数高的食物比导热系数低的食物冻住速度快，若是食物表层

敷塑膜不只导热慢，并且阻止着风。如水导热系数为0.604w/mk，脂肪导热系数为0.15，冷藏果蔬风幕柜厂家，塑膜导热系数为0.028，风导热系数为0.066。由于冷凝器是将管道粘在侧板上，在侧板的不同点位上温度有一定的差别。

5、食物厚度的影响：食物厚度的平方和速冻时间成正比。食物越厚，水果风幕柜速冻时间越长。

超市果蔬风幕柜厂家-河源果蔬风幕柜-比斯特冷冻设备定制由深圳市比斯特冷冻设备有限公司提供。深圳市比斯特冷冻设备有限公司（[www.szbicester.com](http://www.szbicester.com)）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！同时本公司（[www.andaind.com](http://www.andaind.com)）还是从事深圳冷藏柜厂家，东莞超市冷藏柜，冷藏柜定制厂家的厂家，欢迎来电咨询。25、尽量不要停用风幕柜，停用前一定要清擦干净内壁，并打开门，以防止微量的食物残渣产生不良的气味。