

宁波果蔬冷藏冷库施工

发布日期：2025-09-13 | 阅读量：57

小型冷库的机型，由全封闭式压缩机为主组成的风冷式制冷机组，可以做成象分体空调那样的形式，在墙壁上挂装。市场上比较好的全封闭制冷压缩机，以发达国家进口或中外合资的制冷设备产品质量比较可靠，但价格相对于国产机要偏高50%以上，比较适合城镇小型冷库用制冷设备。小型冷库设计要点 冷库库温是0度以下(-16度)的小型装配式冷库需在地面上（库板下）设10#槽钢架空，使之自然通风即可。冷库工程常见的建筑方式主要有两种，一种是装配式冷库工程，一种是土建冷库工程。土建冷库工程大多数用PU聚氨酯喷泡做保温库板。冷冻库内温度一般控制在-4~-8℃，库内墙壁及柱子需要有防护，以防冰块对其撞击。宁波果蔬冷藏冷库施工

冷藏冷库中使用的蒸发器形式主要有两种形式：一种是冷风机，另一种是排管蒸发器。冷风机是十年来冷藏库采用较多的形式，但是在多年的使用过程中，食品风干、食品变色、风机的耗能和故障等弊端越来越突出，至使食品经营商和制冷工程商都在积极的寻找解决这一问题的方法。排管蒸发器主要是钢管和铜管两种，由于材质的问题各自存在一定的弊端。钢管和铜管在光管使用时，管内侧和管外侧的传热系数差距很大造成材料的浪费，铜管造价过高，钢管内部洁净度很难保证，且蒸发器重量过大，使冷藏库的建筑结构成本增加，诸多不理想因素制约其发展。产品铝排不但能解决上述存在的问题，并具备更先进的性能。宁波果蔬冷藏冷库施工为了减少外界热量的传入，冷库的地坪、墙壁和屋顶都敷设一定厚度的防潮隔气层和隔热层。

保鲜冷库主要用于农副产品蔬菜等以类的保鲜，所以相对温度不宜太高当然也不能太低，一般设定在0-5度左右。保鲜冷库主要用来保鲜，即在较长时间内很大限度地保持农产品原有的品质和新鲜度，农产品本体尽量不死亡，细胞在冷藏的过程中处于休眠状态，减少营养的损耗，保持鲜活的品质。这个就是一般应用于果蔬这一类。现在的果蔬产业，都是集中种植，在运输、出售等过程中，不可避免的要利用冷库去保持果蔬应有的营养成分。冷藏库主要用于肉类水产品冷藏，所以相对保鲜库需要相对温度较低，一般温度控制在-15到18度。一般是不定期的逐步的将食品放入冷库，经过一段时间，冷库的温度达到-18℃，取货也是不定期、不定时的。对这一段时间没有具体要求，这就是典型的冷藏库。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。

冷库制冷设备是否配置合理很是重要。这是因为匹配合理、性能可靠的制冷机组，既能满足产品所要求的冷库制冷量和冷库贮藏工艺要求，又节省能源，故障率低。合理设置匹配冷库工程制冷设备，建冷库时可能会增加投资，但从长远来看可省了不少钱和物力。小型冷库是客户长做的冷库样式，小型冷库价格也是大家特别关心的。其实哪里有准确的价格，所谓的小型冷库价格都是商家根据客户配置要求进行核算成本，加上自身盈利额度而呈递的报价而已。每位商家给的报价都是不尽相同的。例如要建个面积是2.4*3.2*3，有380电压，能速冻海鲜、肉类的小型冷

库。用聚氨酯10公分厚保温[3P半封机组，谷轮比泽尔压缩机做配置，一般花不到3万块钱。再如一个储藏冷饮用的长3米，宽2.5米，高2.5米的小型冷库，一般的配置大概两万块就搞定了。保鲜冷库技术是现代蔬菜低温保鲜的主要方式。

冷冻库房是温度控制在-18℃左右，相对湿度在95%~98%之间的冷藏库，这类冷藏库房能够较长时间地保存经过预冷的货物。货物经预冷后，转入冷冻库房堆码存放。货堆一般较小，以降低内部温度。货垛底部采用货板或托盘垫高，一般不与地面接触。它用于存储冻结货物，储存时间较长，在冷冻库房内部需保持微风速循环，以减少含物于缩损耗。压缩机房是冷库的制冷动力中心，一般为单层建筑。由于机房内温度较高，故机房应选在自然通风较好的位置，以确保压缩机运行安全。配电间应有较好的通风条件，以保证变压器产生的热量及时扩散。冷库用于食品，药品，机械的冷冻加工及冷藏，它通过人工制冷，使室内保持一定的低温。宁波果蔬冷藏冷库施工

制冷机房应装有事故排风装置。宁波果蔬冷藏冷库施工

冷却货物冷藏间是温度保持在0℃左右的冷藏库，用于储存冷却保存的商品。货物经预冷后，达到均匀的保藏温度时送入冷藏库堆码存放，或者少量货物直接送入冷藏间冷藏。因为冷藏品特别是果菜类货品对温度有较高的要求，不允许有较大的波动，所以冷藏间还需要进行持续的冷处理。冷藏间一般采用风冷式制冷。为防止货垛内升温，保持货物间新鲜空气的流通，冷藏间一般采用列垛的方式堆码。另外，还需要安装换气装置，以满足货物呼吸的要求。货物传输设备用于货物在冷库内的位移，垂直位移主要用电梯，水平位移主要用皮带输送机。货物传输设备的数量应根据冷藏仓库的货物吞吐量以及货物周转频率确定。宁波果蔬冷藏冷库施工