

风幕柜出售

生成日期: 2025-10-23

一般风幕柜制冷的原理：压缩机对氨蒸汽做了1KW的功，就对氨蒸汽附加了860大卡的热量，这一部分热量是显热，它加热了氨蒸汽，使氨蒸汽温度上升，这种热量传送给冷却水后，不会被冷却水冷凝成液氨，只会降低温度，只有当氨蒸汽温度降到+39℃时，才进行真正的冷凝工作，在冷凝工作连续进行时，只要压力不变，温度也不会改变。这时的温度叫冷凝温度，这时的压力叫冷凝压力。这就是冷凝器的工作任务。冷凝器中冷凝下来的液氨，可以送到蒸发器中继续使用，但必需用节流阀进行控制，要不冷凝器中的来不及冷凝的氨蒸汽会窜到蒸发器中，那就乱套了。对于存储有温度要求的食品饮料来说，风幕柜还是需要正常开机的。风幕柜出售

水果店装风幕柜的好处：一般季节时令水果，都是跑量、拉人气的，利润空间有限。想进一步提升利润空间，必须在产品和服务上，提升档次。那么，进口水果，礼品水果，品相口感好的水果，就适合在风幕柜进行展示，这类水果，价格高，需求弹性小，相应地利润空间也就比较高，同时也能够提升店铺的档次、整洁、清爽感。合适的冷藏温度，对水果储存来说很重要，一是能够极大防止了水果的呼吸作用，延缓了果实新陈代谢的速率，延长水果贮藏期和保鲜期（销售货架期）；二是可以保留水果原有的色泽度艳丽、口感鲜美、果质坚挺。风幕柜出售风幕柜存储樱桃的适合的冷藏温度为0.5℃~1℃，湿度为80%左右，贮藏期为7-21天。

风幕柜分为内置机和外置机两款，格晨风幕柜内置机优点：方便移动缺点：有噪音（噪音大小跟家用空调外机差不多）适用于小型超市、便利店、水果连锁店等；外置机优点：噪音小，长度能做很长，整体美观大方。内置机制冷系统在机器内部，直接静置24小时后接通电源即可，这个和普通冰箱一样，直接插电就可以，为了使压缩机的润滑油归位。冰箱在运输过程中会有颠簸、倾斜等，导致压缩机中的润滑油流出，为了不影响使用，需要静放24小时，让润滑油回流，再去使用。润滑油是保护压缩机的，要是流到制冷系统中会影响制冷效果。

风幕柜是许多水果店和大型超市必备的保鲜柜，现在便利店和饭店越来越多的使用了风幕柜，那风幕柜的温度调节方法是什么呢？一般风幕柜的开关位置都在柜体的右上角，选择打开。确定工作模式，按开关3秒后会屏幕显示，再按一次可对数值修改，字母C是制冷模式。设定回差值，回差也就是到了设定温度停止后加上回差值在启动，在风幕柜的显示屏默认为2。如果需要对回差值进行修改，请按住英文中的SET按键，进入P1修改。设定停止温度，模式和回差设定好后直接按英文字母键ENT后，确定返回。此时屏幕显示的是实时温度按屏幕下方的键会显示停止温度数值，然后按上下键修改即可。风幕柜分为内置机和外置机两款。

使用风幕柜的好处：合适的冷藏温度，对水果储存来说很重要，一是能够极大防止了水果的呼吸作用，延缓了果实新陈代谢的速率，延长水果贮藏期和保鲜期（销售货架期）；二是可以保留水果原有的色泽度艳丽、口感鲜美、果质坚挺。苹果：适合的冷藏温度为-1℃~+1℃，湿度为85%~90%，贮藏期为2-7天。梨子：适合的冷藏温度为-1℃~+1.5℃，湿度为85%~90%，贮藏期为1-6天。西瓜：适合的冷藏温度为2℃~4℃，湿度为75%~85%，贮藏期为7-10天。樱桃：适合的冷藏温度为0.5℃~1℃，湿度为80%左右，贮藏期为7-21天。当风幕柜箱体内存放食物或食品过多时，应该采用隔架、隔板分开存放。风幕柜出售

风幕柜夜间停业时间，请把夜幕帘拉下。风幕柜出售

风幕柜温度控制展示柜设置有温控器，可以通过对工作温控器的设置来调整柜内的温度（温度的调整应请专业人员进行操作，不当的设置可能造成温度过高或过低，甚至导致压机故障）。温度显示在展示柜顶部装有

温显仪，柜内温度可以即时由温显仪直接读出，便于用户监视调节柜内温度，对保证贮存质量极为有利。物品装入展示柜时应轻拿轻放，禁止摔扔，以防损伤展示柜。食品摆放时应留有一定的空隙，因为食品摆放过密会干扰展示柜中空气的流动，影响食品的储存效果，增加能耗。风幕柜出售

上海冰焰制冷设备有限公司主营品牌有冰焰，发展规模团队不断壮大，该公司贸易型的公司。公司致力于为客户提供安全、质量有保证的良好产品及服务，是一家有限责任公司（自然）企业。以满足顾客要求为己任；以顾客永远满意为标准；以保持行业优先为目标，提供***的风幕柜，冷库，冷冻柜，生鲜柜。冰焰以创造***产品及服务的理念，打造高指标的服务，引导行业的发展。