



سردخانه نگهداری

سردخانه های نگهداری همانطور که از نامشان مشخص است می توانند به منظور نگهداری این نوع مواد فاسدشدنی در مرحله تولید، توزیع و یا صرفاً ذخیره سازی مورد استفاده قرار بگیرند و سردخانه بالی صفری " شناخته می شود و "سردخانه عمدتاً به دو نوع "سردخانه زیر صفری" بازه گسترده ای از محصولات مختلف از جمله انواع مختلف مواد غذایی، داروها، مواد شیمیایی و ... را در بر می گیرد. در طراحی این نوع از سردخانه انتخاب صحیح تجهیزات از اهمیت ویژه ای برخوردار است که طول عمر و حفظ کیفیت محصول نگهداری شده را تضمین می کند.





سردخانه میوه

سردخانه میوه از رایج ترین سردخانه های نگهداری است که برای نگهداری انواع مختلف میوه و صیفی جات به کار می رود. استفاده از سردخانه باعث افزایش عمر نگهداری و حفظ در طراحی یک سردخانه میوه، ظرفیت سنجی و انتخاب قطعات سیکل کیفیت میوه می شود سرمایه‌ی با در نظر گرفتن ملاحظات خاصی صورت می گیرد تا محصول مورد نگهداری بدون هیچ آسیب و با حفظ کیفیت بتواند برای مدت زمان مورد نظر حفظ شود.



تونل انجماد

این سردخانه ها معمولاً برای انجماد سریع استفاده می شود. حفظ کیفیت مواد غذایی، شکل، رنگ، بو و مزه در پروسه ی انجماد از مزایای تونل انجماد است که با کاهش زمان انجماد تونل انجماد محقق می گردد. انجماد سریع مانع تشکیل کریستال های یخی بزرگ در محصولات می شود در



قطعه بندی و بسته بندی محصولات پروتئینی و فرآوری شده، تولید انواع مختلف پنیرهای پروسس، تولید نان ها و کیک های صنعتی، بسته بندی و صادرات برخی از میوه ها و بسته بندی و تولید سبزی های منجمد کاربرد دارد.

