

农产品节能预冷 解决方案

与印度农产品合作社巨头携手，
助力农产品出口

项目概况

总部设在印度西部的葡萄种植户协会，共计27,000名成员，约80,000公顷的土地来支持全球市场。

项目需求

- 室温需保持在2-4°C
- 对葡萄进行提前预冷，可将其保质期延长至90天

最佳实践

- 预冷可减少水果水分流失，避免腐烂并减缓代谢活动
- 葡萄温度需要降至4°（采摘后4-6小时内）
- 温度保持在0-4°（相对湿度为90%）

艾默生解决方案

专为农产品设计的半封闭冷凝机组拥有更大排风量和更高制冷量，帮助农产品迅速降温。

我们的系统可快速消除农产品采摘时的余热，为随之而来的冷链运输之旅做好准备。



约80,000公顷的土地来支持全球市场。



共计
27,000
名成员



@EmersonComResAP

Climate.Emerson.Com/Asia/ColdChain



CONSIDER IT SOLVED.™