

# 福州博维星科 福州蛋糕展示柜电话 蛋糕展示柜

产品名称	福州博维星科 福州蛋糕展示柜电话 蛋糕展示柜
公司名称	博维星科（厦门）商贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	厦门市翔安区民安大道3878号第一层之1（注册地址）
联系电话	13779983734 13779983734

## 产品详情

蛋糕展柜首要用来保鲜冷藏蛋糕盒巧克力等高温易溶的食物，所以蛋糕展现柜的养护也是非常重要的。每种东西养护zui重要，如今就让博维星科来教你们几种养护的办法吧，办法如下：

1、蛋糕保鲜柜电源通常运用220V、50HZ单相交流电，电压规模为187-242V，电压不稳守时请运用五倍功率以上的稳压器。

2、蛋糕展柜电源有必要运用独立插座，插座和电源线的电流容量应不小于我公司规则A数，插座有必要牢靠接地。

3、蛋糕保鲜柜寄存物品时要轻拿轻放，不行向柜内抛掷物品，蛋糕展示柜，防止损坏内壁。

博维星科制冷（SINGKOOL）蛋糕柜定做厂家教你面包到底该如何保存：

### 一、包装储藏（常温）

三天之内会食用完面包的话，常温下保存即可，但是一定要记住密封，这样可以zui大限度保持面包的新鲜度。（咸面包比甜面包保存期限短，咸面包大概常温下保鲜期为两天左右）

### 二、冷冻面包

短期内（三天内）不能食用完的面包一定要冷冻，jue对不能冷藏，冷藏会加速面包的老化。

冷冻时要注意，福州蛋糕展示柜报价，一定要密封紧再放入冷冻室。如果面包较大，你下次食用的时候并不能一次性吃完，建议入冷冻室之前先切成片，排尽空气后再扎紧袋口。这样既方便取，方便回烤也可以更好展现面包自然解冻的效果。

蛋糕展柜温度难以控制的原因。没有按规定确保速冻食品所要求的低温标准，导致食品保存温度过高，这种现象在很多超市都存在。由于缺乏相关实施细则食品保存温度问题已成为一大监管盲区。温控有章可循。如果温度等保存条件不符合要求，福州蛋糕展示柜电话，蛋糕展柜食品的保存时间就会相应缩短，某些食品还会出现变质等问题。特别是蛋糕展柜中散装甜品、熟食品和速冻产品等等，容易导致大肠菌群、菌落总数超标。消费者食用后可能造成病菌感染，出现拉肚子等病症，对人的身体健康造成危害。此外，营养品质也会相应发生变化。规定蛋糕展柜温度为2 至5 ，冷冻柜温度要低于零下18度，这是近年来制冷的行业标准。

但出台有关标准后，地方缺乏细化标准。目前只有少部分城市要求蛋糕展柜都要配温度计，让消费者可以直接看见。在其他地区，温控问题目前还是一个盲区，有待提高监管。有关部门曾经对蛋糕店进行排查有大量的冰霜，福州蛋糕展示柜维修，经解释，这样的问题主要是因蛋糕展柜没有执行“冷处理”食品的控温标准而造成的，甜品容易滋生细菌，对身体健康方面有很大的影响。

福州博维星科(图)-福州蛋糕展示柜电话-蛋糕展示柜由博维星科（厦门）商贸有限公司提供。博维星科（厦门）商贸有限公司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！