

# 蛋糕展示柜 福州博维星科 福州蛋糕展示柜报价

产品名称	蛋糕展示柜 福州博维星科 福州蛋糕展示柜报价
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

### 蛋糕柜如何进行除霜？

人工化霜：人工化霜多用于单门直冷式超市蛋糕柜和不带电加热化霜装置的双门式直冷式超市蛋糕柜。当超市蛋糕柜蒸发器表面的霜层厚度达到4-6毫米时，将温控器旋钮旋至停止位置(即0或OFF位置)上，或拔下超市蛋糕柜的电源插头，蛋糕展示柜，使压缩机停止运行。待化霜结束后，再将温控器调至正常工作位置，或将插头重新插好。人工化霜虽然具有操作简单，省电等优点，但不方便，需随时观察化霜情况，一旦化霜结束，而未及时恢复压缩机工作，福州蛋糕展示柜报价，会使柜内温度升高，造成重新启动后的电能耗增加。

### 蛋糕柜如何进行除霜？

半自动除霜：一般应用在装有半自动化霜按钮或带有电加热化霜装置的双门直冷式超市蛋糕柜上。当蒸发器表面层达4-6毫米时，按下半自动化霜温控器的化霜按钮，切断压缩机电机的电源，使压缩机停止运行。这种化霜方法可以采取自然化霜或电热化霜两种方式。当蒸发器表面霜层全部融化后，蒸发器表面温度达到-4℃，柜内温度约为10℃，半自动化霜温控器的化霜按钮就会自动跳起，接通压缩机电机的电源使压缩机恢复工作。这种化霜方式的优点是结构简单、动作可靠，但化霜开始需要人工操作。

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，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，福州蛋糕展示柜电话，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，福州蛋糕展示柜哪家好，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，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。

蛋糕展示柜-福州博维星科-福州蛋糕展示柜报价由博维星科（厦门）商贸有限公司提供。博维星科（厦门）商贸有限公司为客户提供“蛋糕柜,三明治展示柜,不锈钢冷柜”等业务，公司拥有“博维星科”等品牌，专注于展示柜等行业。，在博维星科SINGKOOL六楼的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：罗女士。