

中型雪茄柜，木质雪茄柜，雪茄柜，恒温恒湿雪茄柜

产品名称	中型雪茄柜，木质雪茄柜，雪茄柜，恒温恒湿雪茄柜
公司名称	天津锦瑞佳食品商贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	天津河东区火车站后广场可乐与华兴道交口创智大厦
联系电话	022-24415135

产品详情

天津锦瑞佳锦瑞佳公司 骆建霞15222490969，QQ：422496061 目前市应用最多的是合成雪茄柜系列，该系列柜严格意义上讲不能称为雪茄柜，因为不具备恒湿功能。天津西厨设备公司实木雪茄柜可以称为国内第一款雪茄柜，具备较全面的恒温恒湿功能。制冷方式：压缩机制冷 温控方式：电脑智能控制

一、温度控制：16-20 °C被认为是理想的雪茄保存温度。低于12 °C的话，期望中的雪茄熟化过程将被减弱，而且容易引起雪茄的脆化和干裂。雪茄最忌的是高温，如果高于24 °C，一方面是会加速雪茄的熟化，引起雪茄过早丧失最醇和的口味；另一方面是超过这个温度，在温暖的环境中，会引起烟草虫出现，也可能引起雪茄的腐败。所以勿将雪茄储存在阳光照到的地方或过于炎热的封闭场所，应远离热源，最好将其放在家中最凉爽的地方。雪茄柜具有良好温控功能能随时设置为所雪茄保存最需要的温度。

二、湿度控制：雪茄的湿度，对于其点燃、燃烧过程以及品尝时的风味，都有很大关系，太干或太湿都不好。60%~70%左右的相对湿度最为理想。不过，所谓“最佳湿度”的定义，也因个人口味和吸烟习惯的关系，容许有一些主观余地。但太湿的雪茄，难以点燃及保持燃烧；烟气也会夹杂许多水蒸气，显得空虚无力；另外，也容易烫舌头。太干时，要么很难保持燃烧，要么烧得很猛，火势难以掌控。专业的雪茄柜能很好控制雪茄保存的需要的湿度。(电02224415135,天津锦瑞佳商贸)

三、温度与湿度的比例协调：对于雪茄的储存和熟化，其温度和湿度必须保持一个最佳的比例，温暖潮湿的环境中，高温高湿，雪茄是最容易产生霉变可能的。比如在温度40 °C时，如果湿度还是70%，那这样显然不行，这时必须降低湿度。雪茄柜对温度和湿度电子控制，可以很方便调节温度与湿度的比例！

四、保持空气流通：雪茄会吸收周围环境中的气味，因此，不同浓烈程度（也就是说，不同国度或地区）的雪茄如果放在一起，彼此也会吸收其它雪茄的气味，通常，这些雪茄还是应该尽量存放在不同的地方，以避免串味。要彻底解决雪茄的串味的问题，就必须将雪茄按品牌分别保存在不同的独立空间中，这样雪茄就可以保持原汁原味了。雪茄柜的分层设置及通风系统能很好地避免串味与异味。

五、避免震动：不同于震动对葡萄酒的作用，影响的酒的分子结构，是一种化学性的变化。对于雪茄而言，震动是一种物理性的损害。雪茄在加工、捆卷的工艺上，对其松紧度有着严格的要求，出厂后如果雪茄长期受到震动或摇晃，会造成雪茄的烟叶松散甚至松碎、脱落，影响雪茄的吸食。这点在携带雪茄

长途旅行要特别注意。雪茄柜专用防震式压缩机及避震系统，能很好地避免震动对雪茄的伤害。

雪茄柜摆放和储存 雪茄柜内在摆放雪茄时，应注意背部与顶部要保留部分空间，

雪茄不要贴紧背部与顶部。建议：雪茄的储藏温度设置为16-22℃。雪茄柜在运行过程中：

- 靠近上部出风口一般湿度较小，适合放散装雪茄、近期准备吸食的雪茄；
- 雪茄柜下部位置储存用于长期的盒装雪茄。 摆放与储存建议：
- 雪茄柜是以在完全安全的基础上摆放最多雪茄的目的而设计，注意以下以便最好地摆放：
- 在层架上均匀地放置雪茄盒以便重量均匀，雪茄盒不能碰柜内胆背面或柜底的台阶，不要把雪茄盒堆放在顶部或底部。

雪茄柜温度控制原理： · 雪茄柜设置有空气对流孔，利用柜内与柜外的温差，对流空气。