

麻辣烫点菜柜 立式菜品保鲜柜 饭店菜品展示柜

产品名称	麻辣烫点菜柜 立式菜品保鲜柜 饭店菜品展示柜
公司名称	上海欣蒙电器有限公司
价格	3580.00/台
规格参数	品牌:欣蒙 型号:DCG-XM-2 温度:2-8
公司地址	上海市嘉定区曹安公路2515号
联系电话	021-69137006 13816831910

产品详情

欣蒙保鲜柜产品说明：

压缩机：原装进口配置 制冷方式：直冷 温度：2/8度 颜色款式尺寸：可根据客户需求定制

欣蒙点菜柜的特点

- 1、点菜柜以人性化设计为佳，增加了食品的展示性，让客户对柜内食品一目了然，既美观又实用。
- 2、点菜柜的蒸发器功能加大，柜内食品降温快，温度不易流失，换热效率高，既保证了食品的新鲜，又保证了食客吃得放心。
- 3、点菜柜的绿色节能设计既省电又实用，夜间节能帘，专供夜晚和其它非营业时间使用，进一步节约电能，降低使用成本。
- 4、卫生又美观，点菜柜旨在展示酒店、饭店等食品，食客可以看到自己吃的食物的卫生状况。
- 5、在设计制作时点菜柜使用优质防撞材料，且多层搁板自由组合，角度可调，双排照明灯，展示效果好。
- 6、柜内采用对流风幕，冷气全方位输送，冷气不外泄，降低了电能消耗，先进的背吹制冷系统，柜温均匀。
- 7、融霜自动控制，性能稳定，采用自然空气融霜，大面积高效蒸发器，减少积霜，化霜过程采用化霜温度和化霜时间双重控制，节省电能

欣蒙点菜柜的运作原理

点菜柜我们一般也可以叫风幕柜，他的工作原理是：双重制冷技术，解决了单一制冷方式难以克服的技术问题，使柜内无制冷盲区。一体式发泡及坚固牢靠的钢架基础，使得柜体保温性能更好，结构更加坚固耐用。耐腐蚀性强的彩钢板柜体内胆增加了柜体的使用寿命。全透明玻璃侧板，使柜内物品一目了然，增强了柜内物品展示效果。微电脑控制的数字温控器，使柜内物品温度控制更精确，系统更加节能。递增层流优化风幕，高效节能；先进的背吹制冷系统，柜温均匀；精确的融霜自动控制，性能稳定；采用自然空气融霜，降低了电能消耗。点菜柜的应用增加了商品的展示性。产品美观大方，对使用场合起到一定的装饰作用；同时使得顾客在点菜时方便快捷；制冷系统的执行元件和电器的控制件均采用国外名牌产品，以确保产品运行稳定、可靠。加大蒸发器的设计，提高了换热效率。使柜内降温更快、温度更低，同时更加节能；配有夜间节能帘，专供夜晚和其它非营业时间使用。进一步的节约电能，降低使用成本。适用于小型超市、便利店、水果连锁店等。

欣蒙点菜柜的正确使用方法

点菜柜最主要的技术性能不是制冷而是保鲜。过大的冷冻力不仅会增加开支、增加点菜柜的耗电量，而且会破坏食品的内部组织，影响营养。在酒店点菜柜的使用过程中，还应注意以下几点，以避免因为使用不当而对人们的健康带来影响。

- 1、储存带有内脏的食品要把内脏除去，因为内脏容易变味。
- 2、尽量不要停用点菜柜，停用前一定要清擦干净内壁，并打开门，以防止微量的食物残渣产生不良的气味。
- 3、生熟食品要分开储存，以免食品交叉污染串味。
- 4、食品装袋储存，最好用保鲜膜密封起来，避免食品交叉串味及污染点菜柜内胆。
- 5、定期清洗点菜柜，避免点菜柜脏污，否则可能影响身体健康，且损坏点菜柜的使用寿命。

点菜柜是酒店用来展示菜单上食物的立体化、真实感的展示平台，这样顾客就能直接增进他们将要吃到的菜品的鲜活性，增加了食欲，也减免了服务员介绍不全面的尴尬，为酒店和顾客双方带来了好处和实惠。

上海欣蒙电器有限公司 销售部：李经理

手机：13816869236 18859766297