

# 新冷藏展示柜使用技巧以及如何散热

产品名称	新冷藏展示柜使用技巧以及如何散热
公司名称	合肥厚德机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:齐美
公司地址	安徽省合肥市蜀山区小庙工业园青龙路7号
联系电话	0551-62550618 18909693386

## 产品详情

今天我们来讨论一下关于最新冷藏展示柜得 散热情况，有的人可能会问最新冷藏展示柜需要散热吗，如果 最新冷藏展示柜需要散热的话，那么大面积的散热是不是会对最新冷藏展示柜有伤害呢？如果是这样的话，该怎么正确使用最新冷藏展示柜呢？下面我们就来介绍一下关于最新冷藏展示柜散热的相关知识，一起来看看吧。

最新冷藏展示柜需要散热，不过不同品牌的最新冷藏展示柜散热位置不一样，早期型号一般在后方设有外露式冷凝器，一般是黑色盘管，此即散热部件。现在的最新冷藏展示柜为达到美观效果，冷凝器一般是隐藏的，有在侧面板内，也有在后面板内，但都在保温层外，压缩机一般也参与散热，为防止凝结水外流，一般将冷藏室凝结水引至压缩机上部的盛水盘内，利用压缩机的热量将其蒸发至空气中。

- 1、食物摆放有讲究：食物不能摆放过多，与最新冷藏展示柜壁之间要留有空隙，便于空气流通；吃剩的饭菜生熟分开，避免交叉污染，一般熟食品在上，生食品在下。冷藏室的温度上低下高，因此鱼、肉等动物性食品宜放在上面，而水果、蔬菜等放在下面。冷冻柜内，冷饮等直接入口的食品放在上层，冻鱼冻肉则放在下层。
- 2、定期消毒有必要：夏季最好每周对熟食保鲜柜清洗一次，除菌、消毒。除常规部位外，更需注重用熟食保鲜柜专用消毒剂对最新冷藏展示柜内部的滴水槽、隔板槽等死角喷洒消毒。熟食保鲜柜内壁、死角喷雾完成后，应将熟食保鲜柜门关闭5~10分钟，让消毒剂充分杀菌，最后用抹布擦干净。
- 3、蔬果放最新冷藏展示柜前不要洗：一般蔬果表面都有一层蜡质，具有保护其不受微生物侵害的作用。蔬果在清洗后，尤其是用洗涤剂清洗干净后，其表面的蜡质层会遭到破坏，细菌很容易进入蔬果内部，导致蔬果变质腐烂。

关于最新冷藏展示柜使用技巧以及如何散热的相关介绍，我们就为大家解释到这里了。看完了上面对于最新冷藏展示柜使用的知识，大家是不是觉得这些方法都很容易学到啊，说起来确实是很简单就能够做到，不过这还是需要大家坚持下去，进行长久地保养。

[蔬菜水果冷藏柜 http://www.lengguij.com](http://www.lengguij.com) [超市冷柜 http://www.hyzg.net](http://www.hyzg.net) [什么牌子的冷藏柜好 http://www.lengguim.com](http://www.lengguim.com)