

# 川西坝子火锅配菜柜 自助餐自选菜品展示柜

产品名称	川西坝子火锅配菜柜 自助餐自选菜品展示柜
公司名称	阜阳市徽点制冷设备有限公司
价格	5800.00/米
规格参数	配置:凹槽直冷 箱体冷藏 层架直冷 尺寸:X*900*1600 温度:2-8度
公司地址	太和县综合开发区
联系电话	0558-2938083 18856814568

## 产品详情

### 一、自助餐冷柜产品功能特点：

- 1、专为自助餐菜品设计，外形高端大气，美观大方，可良好地衬托适用于各种自助餐烤肉，自助餐火锅等场所。
- 2、优质不锈钢型材定做，干净卫生，易于清洁。
- 3、可根据客户不同需求，摆放不同的份盘种类，做到荤素有别，种类有序。
- 4、采用原装丹佛斯压缩机组，全铜管路，制冷迅速，运行声音小，寿命更加长久
- 5、风冷循环风设计，柜体内温度均匀；不结霜，干净清爽，更适合蔬菜保鲜。
- 6、优质微电脑温控器，自动温控，调节更加精准；定时化霜功能，制冷运行过程更加顺利。
- 7、可根据客户要求，加装喷雾，视觉效果更加锦上添花。
- 8、立式三层层架，层架可选择制冷，菜品清晰可见，顾客选菜方便快捷，菜品新鲜更持久。

### 二、自助餐冷柜产品参数：

品牌：徽点

产地：安徽阜阳

尺寸可以根据客户要求定做

颜色：不锈钢色

电压：220V

制冷方式：直冷/风冷

压缩机：进口名牌压缩机

### 三、自助餐冷柜适用范围：

主要用于自助餐厅，火锅店，烧烤店，韩式自助烧肉，川西坝子火锅店，饭店，酒店，麻辣香锅，冒菜等一系列中高端餐饮行业专用的自助餐冷柜，对菜品的保鲜冷藏效果极佳。

### 四、使用注意事项及保养：

- 1.新购买或搬运后的自助餐冷柜应该静置2至6小时后再开机。使用前，先进行2至6小时空箱通电运行。停机后不可立即启动，需等待5分钟以上，以免烧坏压缩机。
- 2.自助餐冷柜为了安全，务必将电源线拔掉后清理。
- 3.定期清洁冷柜外表及内箱，不要用水直接冲洗冷柜表面，请用中性洗涤剂
- 4.使用软布干擦，或蘸点中性洗洁精擦干净后在用湿布擦干净，切不可用水冲洗自助餐冷柜。
- 5.经常清洁保养自助餐冷柜的门密封胶条和箱框，如果如果食用油（动物油或植物油）长期粘附在上面，可能导致塑料件老化和开裂。
- 6.自助餐冷柜不使用时请放在干燥通风的室内，避免阳光直射氧化表面的喷漆

### 五、物流包装：

本公司产品全部采用薄膜包裹，泡沫保护，外打木架，全方位保护，确保货物运输安全。

### 六、售后服务：

凡购买本公司产品均可享受到优质的售后服务，本公司承诺售后保修1年，十年品质鉴赏，全国联保，售后无盲区

手机号/微信号：18856814568 QQ；3236907188

欢迎新老顾客前来选购！

注：本公司主要生产：

超市保鲜柜，超市冷冻柜，风冷小菜冰箱，岛柜，风幕柜，水果保鲜柜，熟食柜，鲜肉柜，玻璃门饮料柜，双温子母柜，海鲜展示柜，直冷岛柜，风冷岛柜，麻辣烫展示柜，保鲜工作台，自助餐冷柜，厨房冷柜，蛋糕柜，鲜花柜，药品阴凉柜，奶茶组合柜，制冰机等一系列商用制冷设备。支持定做各种尺寸款式！