

# 毛肚火锅喷雾柜，巴奴火锅风幕柜，自助餐保鲜柜定做

产品名称	毛肚火锅喷雾柜，巴奴火锅风幕柜，自助餐保鲜柜定做
公司名称	阜阳市徽点制冷设备有限公司
价格	8500.00/米
规格参数	尺寸:X*1000*2000 温度:2-8度 制冷方式:风冷
公司地址	太和县综合开发区
联系电话	0558-2938083 18856814568

## 产品详情

不锈钢喷雾风幕柜使用注意事项：

- 1.新购买或搬运后的不锈钢喷雾风幕柜，应静置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.不锈钢喷雾风幕柜在使用过程中，冷凝器会附着很多灰尘等杂物，这样冷凝器的散热效果就大打折扣制冷效果自然就会下降。所以在冬季，应将不锈钢喷雾风幕柜的冷凝器进行彻底的清理，这样才能让他在夏季处于的工作状态。
- 3.不锈钢喷雾风幕柜放货时要均匀，避免层板受力不均导致变形。
- 4.不锈钢喷雾风幕柜在夜间停业时间，请把夜幕帘拉下。不锈钢喷雾风幕柜一个月擦拭清理一次，这样能更好的延长不锈钢喷雾风幕柜的使用寿命。
- 5.定期清扫压缩机和冷凝器。
- 6.定期对不锈钢喷雾风幕柜进行清洁（每2个月至少1次）。清洁时先切断电源，用中性清洗剂和水轻轻擦洗，然后蘸清水将清洗剂拭去。不可用洗衣粉、去污粉、滑石粉、碱性洗涤剂、天那水、开水、油类、刷子等清洗。
- 7.不锈钢喷雾风幕柜长时间不使用时，应拔下电源插头，将箱内擦拭干净，待箱内充分干燥后，将箱门关好。

不锈钢喷雾风幕柜使用方法：

徽点不锈钢喷雾风幕柜一体机出厂前都是安装调试好的，分体机需要安排售后人员上门安装，收到货后，请静置2-6小时后，再通电使用，因为柜体里面的制冷剂流回压缩机内需要一定的时间，以防出现异常现象，此外，在搬运不锈钢喷雾风幕柜的过程中注意不要倒放。

不锈钢喷雾风幕柜适用范围：

徽点不锈钢喷雾风幕柜适用于各种中高档餐厅酒店，如：酒店，饭店，中西餐厅，自助火锅店，自助烤肉店，麻辣香锅店，串串香店，冒菜店，巴奴火锅店，巴府火锅店，川老板火锅店等一系列中高档餐厅酒店，对菜品保鲜效果极佳，使菜品更加新鲜持久，更能对菜品保鲜效果极佳，使菜品更加新鲜持久，更能衬托店铺档次。。

徽点不锈钢喷雾风幕柜是近年来比较新颖受欢迎的一款带喷雾系统的菜品保鲜柜，支持定做各种尺寸，款式。欢迎新老客户前来咨询详谈！

手机号/微信号：18856814568 QQ；3236907188

欢迎新老顾客前来选购！