

## 自助餐展示柜，卧式带份盘自选菜品保鲜柜

产品名称	自助餐展示柜，卧式带份盘自选菜品保鲜柜
公司名称	阜阳市徽点制冷设备有限公司
价格	4000.00/台
规格参数	尺寸:1800*800*800 温度:0-8度 制冷方式:直冷
公司地址	太和县综合开发区
联系电话	0558-2938083 18856814568

### 产品详情

性能参数：

尺寸：1500\*800\*800mm

1800\*800\*800mm

2100\*800\*800mm

2400\*800\*800mm

型号：HD-XCBX

压缩机：万盛

制冷方式：直冷

电压：220V

温度：冷藏2—8度，冷冻-10度

颜色：不锈钢

使用场所：自助餐店，自助餐吧，自助餐主题吧，主题自助餐厅，自助火锅店，火锅自助餐店，烤肉店，烧烤店，冒菜店，麻辣香锅店，麻辣火锅店，麻辣烫店，串串香店，串串菜店，凉菜店，熟食店，卤菜店，卤肉店，超市，酒店，饭店

## 产品说明：

- A、全新万盛压缩机组，加厚紫铜管制冷系统，全不锈钢材质，制冷效果好，保鲜温度稳定
- B、优质不锈钢内胆，聚氨酯高压整体发泡，环保发泡材料，箱体稳定，保温性能好
- C、直冷式设计，靠冰箱内壁的铜管制冷，较为省电，相同体积下有效容积大
- D、台面开槽，保鲜展示各种菜品凉菜，适宜自助餐厅、自助火锅菜品自选使用，开放式方式或者带平移玻璃门，四周均可取菜
- E、储藏室可根据客户需要定做冷藏或者冷冻，保鲜不同食品。箱体内部2层超强度置物架，高度随心调节，大容量冷藏空间
- F、微电脑温度显示器或者带档位的机械式温控器可选，便于控制，确保制冷效果

## 使用方法与保养：

- 1.新购买或搬运后的冷柜，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.在使用一段时间后，冷凝器会附着一些灰尘等杂物，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，应将冷柜的冷凝器进行彻底的清理，这样才能让它在夏季处于好的工作状态
- 3.一个月擦拭清理一次，这样能有效的延长冷柜的使用寿命
- 4.定期清扫压缩机和冷凝器。定期对冷柜进行清洁（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

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，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，串串柜，麻辣烫展示柜，保鲜工作台，自助餐冷柜，风冷自助餐台，川西坝子火锅展示柜，自选火锅展示柜，喷雾展示柜，菜品展示柜，喷雾火锅展示柜，喷雾菜架，不锈钢喷雾风幕柜，厨房冷柜，蛋糕柜，鲜花柜，插盘柜，挂肉柜，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！