

养老院宴会餐车 武汉宴会餐车 认准嘉英联

产品名称	养老院宴会餐车 武汉宴会餐车 认准嘉英联
公司名称	广州创联商用厨具有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广东省广州市番禺区大龙街市莲路傍江东村段15-31号A212
联系电话	13928740137

产品详情

广州创联商用厨具有限公司生产与销售各类西厨设备近60余个系列600多个型号，实属中国西厨行业企业。产品多年以出口为主，远销英国、德国、美国、意大利、荷兰、加拿大、西班牙、法国、澳大利亚及东南亚等五十多个国家和地区。同时也为国内多家大型外贸公司，工程公司，餐饮连锁企业提供货源。

嘉英联以科技为先导，质量为基础，月子会所宴会餐车，客户至上为宗旨，牢固树立“诚信为本、顾客至上、科技创新”的企业宗旨。

经过10年来的不懈努力，企业得以稳步发展，公司不断引进先进的生产设备及技术，逐步完善内部管理，并通过了ISO9001:2000质量管理体系认证。现公司拥有一批高素质的专业技术队伍，具有强大的研究、开发、生产及销售能力。主营产品包括：宴会保温餐车、商用保温餐车、酒店保温餐车、医院保温餐车、双层保温餐车、双门保温餐车、移动保温餐车、4层双门保温餐车、养老院保温餐车、保温餐车厂家、保温餐车定做、保温餐车批发、保温餐车出售、保温餐车价格、保温餐车供应、单位保温餐车等。

嘉英联宴会移动保温餐车的运作原理是远红外线加热原理，利用远红外线穿透力强的热辐射，使食物快速、有效地由内而外迅速加热或持久保温，保持食物内外的温度一致，并降低食物的干燥性，大限度地保持食物的原汁原味，同时远红外线具有优异的抗菌杀菌功效，可有效的保持食物的安全卫生，为食用者把关食品安全；此外，宴会保温餐车餐车的门扇以及里面的托盘都是可移动的，这样更便于车内的清洁与整理，取下后可对配餐车进行彻底、深度的清洁，保持车内卫生，增加食品的安全性。这款产品具有高效节能、健康环保、安全耐用等特点，所以广受各类机构的好评。

宴会保温餐车使用须知：

- 1.本产品发热管严禁干烧！
- 2.本产品使用前必须安全接地！
- 3.清洁时不得用喷水管清洗！

宴会保温餐车维护保养:

1. 维护前应将电源插头拔掉，断开电源，待炉冷却之后才能清洁。
2. 定期（建议每周一次）对炉膛进行清洁，将承物盘和承物架从内膛取出，放在含有清洁液的水中清洗，而内膛应用干布料抹干后，再用干湿布料进行清洁，严禁用水冲洗。
3. 必须定期地由有经验的专业技术人员进行检测或检验。（建议每月一次）。

市场的保温产品很多，像一些保温柜，保温灯、保温展示柜等，这些保温产品的功能比较单一，不能一一满足不同群体的需要，像在酒店宴会厅举行宴会，如果不使用保温设备，菜式从酒店后厨到宴会餐厅，凉透了，而且还需要大量的人数来运送菜式，增加了经营的成本；或者是使用保温柜，是有保温的效果，但是如何送餐，却成为了老大难的问题；但如果是使用嘉英联宴会移动保温餐车，不但能够实现保温的效果，而且只需一人即可实现送餐，解放了人手。宴会移动保温餐车的层架是可移动的，可根据需要来自动调整层架的高度，打破传统保温餐车固定高度的层架模式。

再来，酒店餐厅用餐高峰期的时候，会产生很多碗碟需要清理，如果是使用人工清洗，效率差不说，成本也高，所以，为了满足碗碟的清洗的需要，节省时间与人力物力，建议使用可以使用嘉英联洗碗机。

广州创联商用厨具有限公司主要产品有豪华立式燃气组合炉（900型，700型，）、豪华立式电热组合炉；立式燃气四头（六头）煲仔炉、火山石烧烤炉连柜座、保温汤池连柜座、燃气可控温炸炉连柜座、扒炉连柜座、煮面炉连柜座、关东煮、炸炉、扒炉、华夫炉、烧烤炉、升降面火炉、多士炉、班戟炉、汉堡机、香肠机、雪糕皮机、真空腌制机、咖啡机、保温餐车、陈列保温柜各类不锈钢制品。
产品广泛应用于酒吧、中餐厅、西餐厅、面食馆、汉堡店、烧烤店、等场所。

广州创联商用厨具有限公司主营产品包括：宴会保温餐车、5层保温餐车、8层保温餐车、11层保温餐车、15层保温餐车、22层双门保温餐车、商用保温餐车、酒店保温餐车、医院保温餐车、双层保温餐车、双门保温餐车、移动保温餐车、4层双门保温餐车、养老院保温餐车、此外公司还提供保温餐车产品咨询、保温餐车厂家、保温餐车定做、保温餐车批发、保温餐车出售、保温餐车价格、保温餐车供应、单位保温餐车等服务。同时我们具备足够的条件接受国内外的非标订造产品，OEM，ODM的生产加工。

宴会保温餐车批发特性：

表面喷塑处理结构，高能发热线，恒温功能，保温保湿功能。

宴会保温餐车批发可多方位展示食物，既美观又耐用。

保湿型设计，可长时间保持食物新鲜美味的口感。

高能保温设计，可使食物均匀受热，并节省电力。

宴会保温餐车批发增强展示效果，同时起杀菌的作用，保持食物的卫生。

宴会保温餐车批发安全使用须知:

一切操作者必须严格遵守用电安全准则。

只有经过专门培训并能严格遵守操作规程的工作人员才能操作本机。

一切操作只能在确保安全的状况下，才能使用本机，如出现故障，必须马上维修。

宴会保温餐车批发机器运行前必须经过正常安装和调试。检修机器、安装机器都必须由电工负责；拆卸机器部件，必须先停机，并待机器冷却后才能拆卸。在机器运转或发热时，及整理食物时小心烫到。

宴会保温餐车批发产品特点

宴会保温餐车批发全不锈钢机身，外观独特美观大方，品质稳定，安全性能高，操作简单方便

豪华外型设计，整体结构安全合理

全不锈钢制造，节能电路设计

加热方式：电热

宴会保温餐车批发整机采用不锈钢炉身，高能发热，温控功能，坚固耐用。

优质不锈钢材质、易清洁、耐用

保温、保湿与一体，令食物能在一定时间内保持新鲜美味

可旋转带锁脚轮与底部周边的防撞胶条，方便安全运送，是厨房到宴会厅送餐的理想设备

安全的保温范围65 ° C-82 ° C，数显温度，随时选择食物保温范围

广州创联商用厨具有限公司主要生产/经营商用厨房设备、酒店厨房设备、不锈钢加工产品、炉具、系列设备等。专业从事中、酒店、酒楼、宾馆、会馆厨房和企事业单位员工饭堂、院校学生食堂等厨房设备工程的设计、制造、安装和售后服务。并代理国内外品牌食品加工机械和西餐厨具，是行业内规模、入行长久的现代化厨房设备制造商之一。

公司本着“锐意进取，武汉宴会餐车，精益求精，质量，客户至上”的生产和服务宗旨。迎合市场需求，不断地改进产品的性能，并可按照客户的不同需求订做。我们的主营产品包括：宴会保温餐车、商用保温餐车、酒店保温餐车、医院保温餐车、双层保温餐车、双门保温餐车、移动保温餐车、4层双门保温餐车、22层双门保温餐车、养老院保温餐车、保温餐车厂家、保温餐车定做、保温餐车批发、保温餐车出售、保温餐车价格、保温餐车供应、单位保温餐车等。在激烈竞争中脱颖而出，成为国内星级酒店、宾馆酒楼、餐厅、高等院校食堂等单位的。

移动保温餐车价格产品说明：

- 1、移动保温餐车价格采用优质不锈钢板材或优质不锈钢管制作；配静音活动轮。
- 2、移动保温餐车价格产品操作简单、质优耐用、外形美观、表面光滑、清洗方便，是各大型工厂、学校、酒店、餐馆、医院等单位食堂派餐、运送食物和调料的优选产品。
- 3、移动保温餐车价格产品可根据用户的要求定做

移动保温餐车价格所有商品均为厂家直销，养老院宴会餐车，价格实惠，质量保证，请放心购买！本保温餐车采用热风对流形式；风机送风加热模式，升温快，发热均匀；底部放置水盆，采用自然蒸发的方式保持食物的湿度；该设备设有数显湿度控制器，能使柜内温度保持恒定且能随时监控，适合放在潮湿、快餐店等场所的前场使用。全不锈钢设计，美观大方，易清洁；采用热风送风加热方式，湿度均匀；具有保温功能，且温度可调；能延长食物保鲜及存放时间；容量大，功耗小，运送安全。

移动保温餐车价格优势和产品特点：

1. 移动保温餐车采用热风对流形式
2. 风机送风加热模式，升温快、发热均匀
3. 底部放置水盆，采用自然蒸发的方式保持食物的湿度
4. 该设备设有数显温度控制器，能使柜内温度保持恒定且能随时监控
5. 适合放在超市、快餐店等场所的前场使用，在顾客少时将做好的食品保温以缓解顾客高峰时的压力
6. 全不锈钢设计，美观大方，易清洁
7. 采用热风送风加热方式，温度均匀
8. 具有保湿功能，且温度可调
9. 能延长食物保鲜及存放时间

移动保温餐车操作方法：

1.温控器设在产品前面，用以控制电热管的发热温度，以保证温度。

2.接通电源，绿色指示灯亮，大型宴会餐车多少钱，此时电已供到本设备，然后打开电机开关，使电机正常工作.只要顺时针方向旋转 温控器，把所需的温度值对准红点位置，此时黄色工作指示灯亮，表示电热管工作，内胆温度开始升温升至所需的温度时，温控器能自动切断电源，同时黄色工作指示灯熄灭，电热管停止工作。当温度略有下降，温控器能自动接通电源，如此始终循环，以保证设备内胆在设定的范围内恒温。

如今，随着产品性能的不不断提升，嘉英联的食品机械产品已建立了的竞争力，客户群得到不断的稳固和扩大。我们一贯以产品质量为企业的生命，能适应不同客户，并提供便捷、经济合理的工程预算和有利的技术支持。

养老院宴会餐车-武汉宴会餐车-认准嘉英联(查看)由广州创联商用厨具有限公司提供。广州创联商用厨具有限公司(www.gainlink.vip)是一家从事“保温餐车,炸炉,扒炉,电烤箱,比萨炉,暖汤池,保温柜”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“嘉英联”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使嘉英联在炊事、烘焙设备中赢得了众的客户信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！