

认准嘉英联 熟食保温餐车 西安保温餐车

产品名称	认准嘉英联 熟食保温餐车 西安保温餐车
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。

嘉英联主要经营服务范围：商用厨房设备、酒店厨房设备、移动保温餐车定做、移动保温餐车工厂、移动保温餐车供应、移动保温餐车批发、移动保温餐车厂家直销、移动保温餐车价格、移动保温餐车出售、单门宴会保温餐车等。专业从事中、星级酒店、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，是行业内最1具规模、入行最久的现代化厨房设备制造商之一。

单门宴会保温餐车主要用于酒店厨房工程，大型酒店会所宴席

单门宴会保温餐车特性用途：

- 1.表面全不锈钢设计，高能发热线，恒温功能，保温保湿功能。
2. 保湿型设计，可长时间保持食物新鲜美味的口感。
3. 高能保温设计，可使食物均匀受热，宴会保温餐车，并节省电力。
4. 全机采用红外线保温灯，增强展示效果，同时起杀菌的作用，保持食物的卫生。
5. 全机采用不锈钢材料，方便用户清洁，保持展示柜的崭新，食堂保温餐车，保证展品的效果。

单门宴会保温餐车注意事项：

- 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！

单门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，熟食保温餐车，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）。

嘉英联保温车蔬菜(不要低于0)

白菜、芹菜、洋葱、胡萝卜等的适宜存放温度为0 左右；存放马铃薯的温度是2 ~4 ，温度过高马铃薯就会发芽；黄瓜、茄子、西红柿等的适宜存放温度为7.2 ~10 之间；南瓜适宜在10 以上存放；存放地瓜(红薯)的温度为15 以上，温度低了，就会僵心而不能食用。

嘉英联保温车菜肴(凉菜4 ，热菜60)

凉菜的温度在4 以下时，能呈现更好风味；而热菜则需保持在60 左右。可以将盘子放入冰箱冷藏3分钟再用来盛凉菜，沈阳保温餐车，或将盘子放入烤箱加热4分钟再用来盛热菜，这样菜肴的口感更好。酒店大厨一般都是这样做的。

设备介绍！ 嘉英联保温车采用的新型公开了一种保温送餐车，包括车体都是用不锈钢304材质的 符合国家食品安全标准、左车门、右车门、万向轮、温控器、电热器、轴流风机、电控箱、保温隔热层及热循环风道板。本实用新型克服了现有技术中能耗大、散热快、保温效果差、不安全、保温送餐车消毒困难及食物受热不均匀等问题，具有结构简单、安全可靠、造价便宜、节约能源、易维护、热效率高、保温效果好、食物加热均匀及可以有效对车体进行消毒等特点。

使用介绍！ 嘉英联保温送餐车具有小巧很多款式 样式多可以选有4层 5层 11层、22层 更多选择 环保、经济、万向轮都是静音的特点。适合都市与工厂的送餐需求·外观简约大气。功能化的改装设计，广泛使用于大型工厂、机场、学校、医院、宾馆等场所的送餐服务，真正实现健康环保，舒适节能，满足客户的不同需求。

4技术核心介绍！嘉英联送餐车由三大部分组成：电器系统、底盘、机身。

三大核心部件：304不锈钢加热管、电机、电控。

认准嘉英联(图)-熟食保温餐车-西安保温餐车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)位于广东省广州市番禺区大龙街市莲路傍江东村段15-31号A212。在市场经济的浪潮中拼搏和发展,目前嘉英联在炊事、烘焙设备中拥有较高的知名度,享有良好的声誉。嘉英联取得全网商盟认证,标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。嘉英联全体员工愿与各界有识之士共同发展,共创美好未来。