

保温手推餐车 嘉英联 泉州市保温餐车

产品名称	保温手推餐车 嘉英联 泉州市保温餐车
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

嘉英联22层双门保温餐车

广州创联商用厨具有限公司目前主要生产/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。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、5层双门保温餐车、8层双门保温餐车、11层双门保温餐车、15层双门保温餐车、22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。

嘉英联COWC-22双门宴会保温餐车酒店餐厅专用保温推车食物保温车

产品名称：双门宴会保温餐车

型号：COWC-22

品牌：嘉英联

外形尺寸1410*940*1765毫米

容量：22层

内膛(长/高/深)：1080*660*1380毫米

每层高度：115毫米

电压：220-240V

功率：2.62kw

净重：230KG

嘉英联22层双门保温餐车特点：

- 1.本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
- 10.容量大，功耗小、运送安全

嘉英联保温车蜂蜜(用温开水冲)

用50 ~ 60 的温水冲蜂蜜，能更好地保留住蜂蜜中的营养。过热的开水不仅改变了蜂蜜的甜美味道，使之变酸，而且可使蜂蜜中的酶类物质变性，产生过量羟甲基糖醛，手推保温餐车，使营养成分被破坏。

食堂的环境很潮湿，电器容易漏电，万一漏电开关失灵，那是很危险的。嘉英联保温车为了安全起见，食堂内使用的电器还是需要接地保护的，一旦电器漏电，泉州市保温餐车，漏电就开关会动作，这就告诉人们：电器漏电了。就算漏电开关失灵了，漏电电压直接落地，不会对人体造成伤害。另外，漏电开关每月要试验检查一次，这样才安全。

嘉英联保温车食品的温度不同分类，宴会保温餐车，吃起来味道也大不一样。每种食物都有一个相对安全的“体温”，在这个温度下，食物的保存期长，同时保有营养与口感。

1、嘉英联保温车速冻食品(-20 左右保质期长)

速冻食品的品质在-25 ~ -18 之间会比较稳定，保温手推餐车，如果高于这个温度，保质期就会相应缩短，口感也会发生变化。如果家里的冰箱达不到-18 的话，速冻食品开封后，尽快吃完，否则容易变质。

2、嘉英联保温车鲜鱼(-3 不易变质)

在此温度下鱼不易变质，可保证其鲜味，但要尽快食用，不应在冰箱中存放太久。

3、嘉英联保温车肉类(-18 最适宜)

猪肉、牛肉，应冷冻在-18 的环境中保存，能保持细胞壁的完整性，有利于水分的保持。如果在-2 ~5 条件下冷藏，肉类可保存一个星期。

保温手推餐车-嘉英联(在线咨询)-泉州市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)是广东广州,炊事、烘焙设备的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在嘉英联领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创嘉英联更加美好的未来。