

保温送餐车 烟台市保温餐车 认准嘉英联

产品名称	保温送餐车 烟台市保温餐车 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，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、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。

随着生活水平的不断提高，外出就餐的人越来越多，并且对就餐卫生环境、与食品安全的有着严格的要求，酒店餐厅因其环境优雅卫生、食物美味、服务周到，成为了外出就餐的选择。那么，酒店餐厅每天接待这么多人用餐，如何保证食物在新鲜的时候及时送到用餐客户面前，以及使用过的碗碟的清洗，成为了酒店餐厅最需要考虑的问题。

对于星级酒店以及中餐酒楼、西餐连锁、大型机构食堂等餐饮场所来说，更需要选择一些既节能省耗，而且又不过多占据空间的酒店移动保温餐车；而像小吃连锁餐饮店以及日韩料理店，因其餐饮的特点，决定了对酒店移动保温餐车的需求量是有限的，这一类型的餐饮场所更多追求的是既嘉英联是您更好的选择。

菜肴的味道是否到位，熟食保温餐车，不仅仅取决于调味过程，还有菜肴的温度。宴会菜品的温度控制是非常关键的，如何确保菜肴的温度呢？为适应冬春季节气温低，让顾客吃上热乎乎的饭菜，采取一系列的保温措施，如酒店移动保温餐车、保温餐包、温控加热设备，另提供微波炉供顾客自助加热，保温餐车价格，真正确保了菜品的温度。一是热菜所用容器，包括碗、碟、盘子都是要提前预热的，温度控制在65℃以上方可使用；二是菜肴上桌，一定要使用保温车。当宴会的桌数非常多时上菜速度就会减慢，这时候餐厅必须借助酒店移动保温餐车来给菜肴保温；三是增加部分上桌后加热的菜品，比如锅仔菜、明炉菜、沙锅菜等，这类菜肴上桌后始终处于加热状态，温度比较有保障；四是协调上菜时间，保温送餐车，不要让做好的菜品持续“等待”。比如说婚宴中的蒸鱼和位上菜，都是要在结婚仪式结束前15分钟开始制作的。

客房送餐车 保温车 酒店手推餐车 含电热保温箱

1. 不锈钢材料、易清洁、耐用
2. 保温、保温于一体，令食物能在一定时间内保持新鲜美味
3. 可旋转带锁脚轮及底部围边的防撞胶条，方便安全运送。是厨房到宴会厅送餐的理想设备
4. 安全的保温范围：65℃-82℃，数显温度，随时选择食物保温范围

适用范围：茶餐厅设备，蛋糕房设备，咖啡店设备，面包房设备，西餐店设备，中餐店设备，饮品店设备，休闲速食设备

嘉英联保温送餐车，包括车体、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。

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℃，烟台市保温餐车，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，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。

保温送餐车-烟台市保温餐车-认准嘉英联由广州创联商用厨具有限公司提供。保温送餐车-烟台市保温餐车-认准嘉英联是广州创联商用厨具有限公司（www.gainlink.vip）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：凌总。