

酒店保温送餐车 中山市保温送餐车 认准嘉英联

产品名称	酒店保温送餐车 中山市保温送餐车 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

厂家直销嘉英联热风循环保温餐车 保温车 宴会餐车 单门保温柜 商用大型保温车 移动餐车 宴会专用餐车保温柜不锈钢保温餐车

系列产品是技术人员长期精心研究制造，采用国内外同类产品的优点，创新优化的设计思路，结合中国特色的烹饪习惯，以严谨的态度反复实验、科学求证、大胆摒弃传统糟粕，锐意创新的求是精神，创造性地把多项优异实用的元素结合于系列产品上，并选配优质不锈钢材料，辅以先进的制造工艺，造型美观，结构新颖，而且具有传统产品不可能比拟的优点。

- 1.宴会专用餐车保温柜不锈钢保温餐车温控器设在产品前面，用以控器电热管的发热温度，以保证温度。
- 2.接通电源，绿色指示灯亮，此时电已供到设备，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。注：在设置温度切勿过高，一般在100 以下。
- 3.热风循环保温餐车如在使用过程中，出现异常现象，必须立即停止使用，经检查排除故障后再使用。

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、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，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，用以控器电热管的发热温度，以保证温度。
- 2.接通电源，绿色指示灯亮，此时电已供到本设备，然后打开电机开关，酒店保温送餐车，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，保温送餐车定做，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，中山市保温送餐车，并提供便捷、经济合理的工程预算和有利的技术支持。

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。

嘉英联主营产品包括：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、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。

保温送餐车

嘉英联移动保温餐车产品规格介绍：

嘉英联移动保温餐车产品介绍：

- 1.全不锈钢设计，美观大方，易清洁，采用热风送风加热方式，温度均匀
- 2.具有保湿功能且温度可调节，能延长食物保鲜及存放时间
- 3.本保温餐车采用热风对流模式，温控范围30oC-100oC，风机送风加热模式，升温快，发热均匀
- 4.底部放置水盆，学校保温送餐车，采用自然蒸发的方式保持食物的湿度
- 5.设有数字显示温度控制器，能使柜内温度保持恒定且能随时控制

6.有单门和双门两款，11层和22层设计，每层可放2个1/2份数盆，容量大、耗能小

7.机身有不锈钢把手和万向轮，带刹车功能，方便运送，安全可靠

酒店保温送餐车-中山市保温送餐车-认准嘉英联由广州创联商用厨具有限公司提供。酒店保温送餐车-中山市保温送餐车-认准嘉英联是广州创联商用厨具有限公司（www.gainlink.shop）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。