

# 鲜肉展示柜直销 锐冰制冷 郑州鲜肉展示柜

产品名称	鲜肉展示柜直销 锐冰制冷 郑州鲜肉展示柜
公司名称	山东省博兴县兴福镇锐冰制冷设备厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	博兴县兴福镇义和村义和路一号
联系电话	18763091166

## 产品详情

### 使用冰台展示柜也需要一定的讲究

半加工商品，鲜肉展示柜制造商，如腌制好的鸡翅中等可用方盘陈列，然后陈列在冰台展示柜中。牛羊肉可以用小盒装好，注意陈列时以销定陈，给顾客琳琅满目的感觉，体现肉品的新鲜度。冰台展示柜上的冰块、冰水等保持小龙虾的鲜活度，贝类陈列时注意水的盐度、温度。考虑到生鲜的品种多，陈列面积可以扩大。锐冰制冷专业从事冰台展示柜等设备研发，生产和销售。

### 鲜肉保鲜柜的日常使用保养

- 1、新购买或搬运后的鲜肉柜生鲜柜，应静置2至6小时后再开机。使用前，先进行2至6小时空箱通电运行。停机后不可立即启动，需等待5分钟以上，以免烧坏压缩机。
- 2、鲜肉柜在使用过程中，鲜肉展示柜生产商，冷凝器会附着很多灰尘等杂物，这样冷凝器的散热效果就大打折扣制冷效果自然就会下降。所以在冬季，应将鲜肉柜的冷凝器进行彻底的清理，这样才能让他在夏季处于良好的工作状态。
- 3、鲜肉柜放货时要均匀，避免层板受力不均导致变形。
- 4、鲜肉柜zui好一个月擦拭清理一次，郑州鲜肉展示柜，这样能更好的延长鲜肉柜的使用寿命。
- 5、定期清扫压缩机和冷凝器。
- 6、定期对鲜肉柜进行清洁（每2个月至少1次）。清洁时先切断电源，用中性清洗剂和水轻轻擦洗，然后蘸清水将清洗剂拭去。不可用洗衣粉、去污粉、滑石粉、碱性洗涤剂、天那水、开水、油类、刷子等清洗冷藏展示柜。

7、鲜肉柜长时间不使用时，应拔下电源插头，将箱内擦拭干净，待箱内充分干燥。

另外，新鲜猪肉肉质紧密，富有弹性，皮薄，膘肥嫩、色雪白，且有光泽。瘦肉部分呈淡红色，有光泽，不发黏。不新鲜的肉无光泽，肉色暗红，切面呈绿灰色，肉质松软，无弹性，粘手，闻起来有难闻的气味。严重腐烂的肉有臭味，切记不宜购买、食用。鲜肉买回家后不要在塑料袋里长时间存放。

风冷鲜肉柜设计大方简单，还可以为使用场所提高了档次。风冷鲜肉柜是一种用来放置一些熟食的柜子，市场上绝wei鸭脖和煌上煌都使用了风冷鲜肉柜。熟食是一种可以直接入口的食物，而且它的保质期很短，如果不用冷柜把它冷冻起来，很快就会变味，然后变质。风冷鲜肉柜就是针对这种情况而制作出来的，可以延长食物的保质期，让食物保持原有的味道。风冷鲜肉柜有很好的展示效果，风冷鲜肉柜上面是一块很大的玻璃，可以把所有的商品都很好的展示出来。风冷鲜肉柜是采用不锈钢材料的，清洗方便，使用也很方便，不容易被腐蚀掉又不污染食物。

鲜肉展示柜直销-锐冰制冷(在线咨询)-郑州鲜肉展示柜由山东省博兴县兴福镇锐冰制冷设备厂提供。山东省博兴县兴福镇锐冰制冷设备厂（[www.tz1288.com](http://www.tz1288.com)）是一家从事“鲜肉柜，风幕柜”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“劲炫”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使锐冰制冷在库存设备及工业用品中赢得了众的客户的信任，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！