

三温商用点菜柜定制 鸿升 南阳三温商用点菜柜

产品名称	三温商用点菜柜定制 鸿升 南阳三温商用点菜柜
公司名称	山东鸿升电器有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省滨州市博兴县兴福镇厨具产业园
联系电话	18860594123

产品详情

风幕柜的制冷原理是利用冷气从背部吹出，让冷气均匀的覆盖到风幕柜的各个角落达到产品保鲜的效果。从而保持了其品质质量，防止食品和原料变质。但风幕柜不是保险箱，三温商用点菜柜直销，放入风幕柜内的食品和原料不是一定安全的。因为，风幕柜是利用低温控制微生物生长繁殖和酶的活动，从而防止食品变质，而在低温条件下，并非所有的微生物都停止了活动，所以风幕柜内贮存的食物和原料存放过久同样会变质、长霉菌。因此，风幕柜存放食品和原料时间不宜过长。

蔬菜清洗后用保鲜膜包好再放

为了防止交叉污染，冷藏之前先把附着在蔬菜表面的泥土清理掉，三温商用点菜柜价格，但不要用力清洗，不要伤到蔬菜的组织。蔬菜容易失水萎蔫，南阳三温商用点菜柜，用牛皮纸或卫生纸等能吸水的纸包好后放进保鲜袋，松松地扎上袋口，再放进冷藏柜。绿叶蔬菜存放不要超过3天，其他蔬菜应一周内吃完。

冷藏柜中的鸡蛋要隔离

家里冷藏柜要有个“存蛋区”，应和其他食物相对隔开。

因为鸡蛋表面有很多污染物，即使是盒装或袋装鸡蛋，也并非清洁。若随意放在冷藏柜中，易造成交叉污染，导致其他暴露的食物被污染，应将冷藏柜中的鸡蛋和其他食物隔离开。

风幕柜分为内置机和外置机两款，内置机优点：方便移动缺点：有噪音（噪音大小跟家用空调外机差不多）适用于小型超市、便利店、水果连锁店等；外置机优点：噪音小，长度能做很长，整体美观大方缺点：移动不方便，维修不方便。适用于大型超市，酒店等。风幕柜耗电量的问题：正常使用风幕柜一米24小时耗电8~9度左右。风幕柜保养：放货均匀，三温商用点菜柜定制，避免层板受力不均导致变形。夜间停业时间，请把夜幕帘拉下。风幕柜应一个月擦拭清理一次，这样能更好的延长风幕柜的使用寿命。客户请根据自己的需求，选择合适自己的款式，类型。

三温商用点菜柜定制-鸿升-南阳三温商用点菜柜由山东鸿升电器有限公司提供。山东鸿升电器有限公司（www.hongshenglenglian.com）是山东滨州,工业制品的翘楚，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。在鸿升冷链领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创鸿升冷链更加美好的未来。