

# 大兴安岭三温商用点菜柜 鸿升 三温商用点菜柜订做

产品名称	大兴安岭三温商用点菜柜 鸿升 三温商用点菜柜订做
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

点菜柜\*主要的技术性能不是制冷而是保鲜。过大的冷冻力不仅会增加开支、增加点菜柜的耗电量，三温商用点菜柜哪家好，而且会破坏食品的内部组织，影响营养。点菜柜是酒店用来展示菜单上食物的立体化、真实感的展示平台，这样顾客就能直接增进他们将要吃到的菜品的鲜活性，增加了食欲，也避免了服务员介绍不全的尴尬，为酒店和顾客双方带来了好处和实惠。在酒店点菜柜的使用过程中，还应注意，三温商用点菜柜订做，以避免因为使用不当而对人们的健康带来影响。

### 生熟分开放

将冷藏柜里的食物分层分类储存，三温商用点菜柜价格，能避免交叉污染、互相串味。尤其熟食和生食一定分开放。

冷藏柜上层温度最稳定，放剩菜剩饭、速食品等

冷藏室下层温度较低，乳制品、冷藏肉、半化冻的肉、鱼和鲜虾等放入保鲜盒后可以放在这里；冷藏柜门是冷藏柜里最“温暖”的部分，可以放调味品、果汁等；冷冻区的食物需要注意“急冻缓融”。

### 产品特点：

- 1、本产品专为酒店、餐饮业而设计；
- 2、适用于盘菜、菜品的展示和销售；
- 3、封闭式设计，节能省电，卫生安全，柜内食品不易污染；

- 4、强劲的直冷方式，柜内温度均匀、恒定，大兴安岭三温商用点菜柜，保持各种盘菜原汁原味；
- 5、方便的万向轮底部设计，摆放移动省时省力，宽大的玻璃拉门使整个柜体明亮透彻；
- 6、每层都有明亮鲜艳的LED灯光，节能且展示效果极佳。

大兴安岭三温商用点菜柜-鸿升-三温商用点菜柜订做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](http://www.hongshenglenglian.com)）在工业制品这一领域倾注了无限的热忱和热情，鸿升冷链一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：王广亮。