

青岛海鲜台 海鲜台定制 山东冠威制冷

产品名称	青岛海鲜台 海鲜台定制 山东冠威制冷
公司名称	博兴县兴福镇冠威厨房设备厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省滨州市博兴县兴福镇
联系电话	13954386912 13954386912

产品详情

海鲜台功能特点

海鲜台的功能特点如下：

- 1.海鲜台的内藏式铜管制冷，制冷效果更强劲，使用寿命更长久。
- 2.上面保鲜下面储存，一机两用，青岛海鲜台，增大使用效率。
- 3.海鲜台整体不锈钢制作，做工精美细致，外观漂亮大方。
- 4.使用方便，海鲜台定制，展示效果一目了然，海鲜台价格，方便拿取。

冠威制冷设备厂集科、工、贸为一体，拥有一批中、专业设计人员；拥有国内先进的生产设备、采用先进的生产工艺、严格的质量控制体系和现代化的管理方式，加上一线生产技术人员严格的培训，确保生产的每一台产品高品质。

海鲜台水产保鲜

水产保鲜技巧

活鲜品种：

随时保持鱼池水质清澈；

随时保持鱼池水循环和制氧充足；

水温控制在20 左右；

保证鱼池中活鲜商品是活的，不好的鱼要及时捞出做相应处理（打包、调拨等），以免细菌影响其它鱼体，贝壳类商品的不好鱼类要及时捞出，暂养水脏了或有异味的必须及时换水。

博兴冠威制冷设备位于山东省博兴县兴福镇工业园，海鲜台哪家好，我厂集科、工、贸为一体，拥有一批中、专业设计人员；拥有国内先进的生产设备、采用先进的生产工艺、严格的质量控制体系和现代化的管理方式，加上一线生产技术工人严格的培训，确保生产的每一台产品高品质。

肉品保鲜技巧

2.1 以冷冻、冷藏车运输原料 为做好原料的温度管理，以避免原料在运送期间温度产生变化，冷冻肉品原料应以冷冻车来运输，且其温度要控制在-18 以下。冷藏品则须以冷藏车运输，温度应维持0 以下。此外，为不使肉品受到污染，运输的车轮、容器均需保持清洁。家畜肉容易发酵，其冷藏原料，为降低品温，需要再敷冰块。

青岛海鲜台-海鲜台定制-山东冠威制冷(推荐商家)由博兴县兴福镇冠威厨房设备厂提供。博兴县兴福镇冠威厨房设备厂（www.cnguanwei.com）为客户提供“冰柜,点菜柜,保鲜台,工作台”等业务，公司拥有“冠威”等品牌。专注于机械加工等行业，在山东 滨州 有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：穆玉燕。同时本公司（www.huoguozhanshigui.cn）还是从事火锅展示柜，火锅自助展示柜，海底捞火锅专用展示柜的厂家，欢迎来电咨询。