

保温宴会餐车 嘉英联保温餐车工厂 台州市保温餐车

产品名称	保温宴会餐车 嘉英联保温餐车工厂 台州市保温餐车
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

“嘉英联”隶属广州创联商用厨具有限公司，位于广州市南沙区东涌镇细沥村沥裕街18号，厂房占地面积一万多平方米，是集研发、生产、销售、服务于一体的专业厨房设备生产厂家。

经过15年来的不懈努力，企业得以稳步发展，公司不断引进先进的生产设备及技术，逐步完善内部管理，并通过了ISO9001:2000质量管理体系认证。现公司拥有一批高素质的专业技术队伍，具有强大的研究、开发、生产及销售能力。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、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、22层双门保温餐车等服务。

嘉英联保温餐车定做特点简介：

- 1.豪华外型设计，整理结构安全合理.
- 2.热风循环节能电路设计.
- 3.四面耐热钢化玻璃，可透性强，可多方位展示食物，既美观又耐用。
- 4.保湿型设计，可长时间保持食物新鲜美味的口感。
- 5.高能保温设计，可使食物均匀受热，并节省电力。

6.保温餐车定做全机采用红外线保温灯，增强展示效果，同时起杀菌的作用，保持食物的卫生。

7.保温餐车定做全机采用不锈钢材料，方便用户清洁，保持展示柜的崭新，保证展品的效果

嘉英联保温餐车定做特性：

保温餐车定做具备双层保温、保湿功能，上下层独立恒温装置；四面装置强化玻璃，具有良好的展示效果，视觉效果佳。主要支架为不锈钢材料，坚固耐用，高能发热线，温控功能，保温保湿功能，可以长时间保温食物，而水份又不会流失，保持食物的口感。内置灯光，展示效果好。可以按不同的食品调节温度。

保温餐车定做采用保湿型设计，可以长时间保持实物的新鲜美味的口感，高节能的保温设计，可以是食物均匀受热并节省电力，合理的保温柜价格使我司双层保温柜畅销市场价格合理，是西厨、快餐店都离不开的设备。

广州创联商用厨具有限公司是一家专业从事商用制冷设备研发与销售的新型企业。公司主要从事保温餐车、电力/燃气款组合炉系类、炸炉、扒炉的生产与销售。多年来公司凭借先进的生产设备、前沿的技术、好的服务，赢得了广大客户的信赖。嘉英联技术力量雄厚，引进更好的数控设备，采用进口不锈钢板材为原料，以好的产品，满意的服务，对广大消费者承诺，每一件产品都是值得信赖与自豪的，我们将用全部的努力和智慧，确保您的利益得到保证。

嘉英联以科技为先导，质量为基础，客户至上为宗旨，牢固树立“诚信为本、顾客至上、科技创新”的企业宗旨。

经过15年来的不懈努力，企业得以稳步发展，公司不断引进先进的生产设备及技术，逐步完善内部管理，并通过了ISO9001:2000质量管理体系认证。现公司拥有一批高素质的专业技术队伍，具有强大的研究、开发、生产及销售能力。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、5层双门保温餐车、8层双门保温餐车、11层双门保温餐车、15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、22层双门保温餐车等服务。

嘉英联宴会保温餐车厂家简介

宴会保温餐车厂家采用热风对流形式；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；该设备设有温度控制器和温度表，能使柜内温度保持恒定且能随时监控；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。

宴会移动保温柜产品是吸收国外同类产品的优点设计而成，具有款式新颖、结构合理、操作方便、升温速度快、温度均匀、节能等特点，台州市保温餐车，适用于酒店、商场、超市等客流量大的场所。

嘉英联宴会保温餐车厂家全不锈钢设计，美观大方，易清洁，采用热风送风加热方式，温度均匀具有保湿功能且温度可调节，能延长食物保鲜及存放时间

宴会保温餐车厂家采用热风对流模式，温控范围30 —100 ，医用保温送餐车，风机送风加热模式，升温快发热均匀

底部放置水盆，最底部配有清洗排污口，采用自然蒸发的方式保持食物的湿度

设有数字显示湿度控制器，能使柜内温度保持恒定且能随时控制有单门和双门两款，11层和22层设计，每层可放2个1/1份数盆，容量大、耗能小机身有不锈钢把手和万向轮，带刹车功能，方便运送，保温送餐车定做，安全可靠

宴会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，使电机正常工作.只要顺时针方向旋转 温控器，保温宴会餐车，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.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。

客人在房间用正餐的情况是很少的，但也有客人因某些原因在客房用午餐或晚餐。其服务程序和方法同早餐服务基本相同，但需要注意以下方面：

酒店客人在房间用正餐，如果是全餐服务的话，需提前1~2小时订餐。服务员要事先了解客人所订的食品和饮料，开餐前准备好餐具、餐纸或口布，用保温餐车连同菜汤及面包送到房间。这时要做好铺台服务，根据用餐人数铺台，擦好餐桌、摆好茶具、口布或餐纸。

客房正餐上菜服务员与餐厅有所区别，在汤菜和面包或点心送去后，第二次送主菜，如肉类、鱼类、禽类及各种炒菜。主菜尽可能用餐车或托盘一次送入房内。同时送上酒类或其他饮料。

保温宴会餐车-嘉英联保温餐车工厂-台州市保温餐车由广州创联商用厨具有限公司提供。广州创联商用厨具有限公司（www.gainlink.shop）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！

