

泰安冷鲜肉展示柜 冷鲜肉展示柜多少钱 鑫胜雪

| | |
|------|------------------------|
| 产品名称 | 泰安冷鲜肉展示柜 冷鲜肉展示柜多少钱 鑫胜雪 |
| 公司名称 | 山东省博兴县兴福镇鑫胜雪厨房设备厂 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 山东省滨州市博兴县兴福镇兴耿村 |
| 联系电话 | 13061039889 |

产品详情

冷鲜肉展示柜

双层挂肉柜

挂肉柜采用的是宽范围的温度调节设计，满足不同的使用要求箱内的使用温度在-15-5度之间，是针对牛羊肉专用设计，冷鲜肉展示柜多少钱，

可以达到“微冻和排酸”的效果，从而保证生鲜食品的新鲜度，不同食品原料的冻的结点是不同的，可以通过宽范的箱产品内温度设定来满足使用要求，

箱内无风，食品不宜干燥2米挂肉柜箱内的风是造成食品干燥的一大原因，挂肉柜产品采用的无风挂肉柜内设计，能够持久保持食品的水份！

先进的双机组设计，使制冷效果更加强劲和迅速2米挂猪肉柜采用品牌压缩机。

冷鲜肉展示柜特点

- 1.鲜肉柜适用于陈列生鲜食品。宽大展示面提升商品展示效果，辅以人体工程学设计，可满足各种卖场需求。
- 2.开放式销售方式，时尚，方便，展示效果好，尤其适用于现场加工，保鲜和销售鲜肉食品；

- 3.选用进口压缩机，微孔式出风，冷气均匀分布，冷鲜肉柜柜内温度稳定，食品不风干。
- 4.坚固牢靠的钢架基础，加上粉末喷涂锌钢板外饰表面，使冷鲜肉柜柜体既持久耐用，又美观大方；
- 5.整机制冷温度控制，化霜温度和化霜时间双重控制保护，泰安冷鲜肉展示柜，从而确保了柜内物品的展示与保鲜效果

鲜肉保鲜柜的日常使用保养

- 1.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。
- 2.鲜肉柜长时间不使用时，应拔下电源插头，将箱内擦拭干净，冷鲜肉展示柜定制，待箱内充分干燥。

另外，新鲜猪肉肉质紧密，富有弹性，皮薄，鲜肉柜，膘肥嫩、色雪白，且有光泽。瘦肉部分呈淡红色，平口鲜肉柜定做，有光泽，不发黏。不新鲜的肉无光泽，冷鲜肉展示柜图片，肉色暗红，切面呈绿灰色，肉质松软，平口鲜肉柜品牌，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。

泰安冷鲜肉展示柜-冷鲜肉展示柜多少钱-鑫胜雪(推荐商家)由山东省博兴县兴福镇鑫胜雪厨房设备厂提供。泰安冷鲜肉展示柜-冷鲜肉展示柜多少钱-鑫胜雪(推荐商家)是山东省博兴县兴福镇鑫胜雪厨房设备厂（www.tz1288.com）升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：郑合波。同时本公司（www.xiaoliaotai.cn）还是从事博兴冷藏挂肉柜，济南立式挂肉柜，青岛饭店挂肉柜厂家的厂家，欢迎来电咨询。