

麻辣烫蘸料台私人订制 麻辣烫蘸料台 鑫胜雪私人订制挂肉柜

产品名称	麻辣烫蘸料台私人订制 麻辣烫蘸料台 鑫胜雪私人订制挂肉柜
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

大虾比手机还长，各种贝壳类鲍鱼生蚝螃蟹基围虾都是活的新鲜的，直接拿来丢火锅里就煮了。佐料台种类很多。不仅海鲜如此，连各种蔬菜熟食，瓜果、饮料、一系列的甜点、都是需要小料台的存放的哦，底部挖空设计多出的一层刚好适合摆放餐具，这样一台多用，大大节省了空间，更是多样化展现出调料再内的多种吃食。

我公司力争以更好的生产技术，麻辣烫蘸料台多少钱，更好的质量把控，更好的售后服务为国内外客户提供更好的机械设备。让客户放心，让客户满意，让客户没有后顾之忧。

火锅店自助调料台保养：

- 1.新购买或搬运后的火锅店自助调料台，应静置2至6小时后再开机。使用前，先进行2至6小时空箱通电运行。停机后不可立即启动，需等待5分钟以上，以免烧坏压缩机
- 2.火锅店自助调料台在使用一段时间后，冷凝器会附着一些灰尘等杂物，这样冷凝器的散热效果就大打折扣制冷效果自然就会下降。所以在冬季，应将火锅店自助调料台的冷凝器进行彻底的清理，麻辣烫蘸料台私人订制，这样才能让他在夏季处于的工作状态
- 3.火锅店自助调料台一个月擦拭清理一次，这样能更好的延长火锅店自助调料台的使用寿命
- 4.定期清扫压缩机和冷凝器。定期对火锅店自助调料台进行清洁（每2个月至少1次）。清洁时先切断电源，麻辣烫蘸料台厂家，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

众所周知，自助餐厅为食客提供各种丰富的美味。在新鲜的食材，麻辣烫蘸料台，唯独不能缺了各式各样的调料佐以。多达几十种自1选小料加上各种时令水果，就是二个字：超值！那么这么多的小料乃至水果、甜点等，都是怎样展示给食客的？这也是很有讲究的哦，冰派在此推荐自家专为自助餐厅而生产

而且支持定做的小料台。不仅很好的起到展示作用，还具有一定的保鲜、消毒作用呢 麻辣烫蘸料台私人订制-麻辣烫蘸料台-鑫胜雪私人订制挂肉柜由山东省博兴县兴福镇鑫胜雪厨房设备厂提供。山东省博兴县兴福镇鑫胜雪厨房设备厂（www.tz1288.com）是从事“挂肉柜，火锅小料台”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询！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。