

# 生鲜柜订做 东营生鲜柜 锐冰制冷

产品名称	生鲜柜订做 东营生鲜柜 锐冰制冷
公司名称	山东省博兴县兴福镇锐冰制冷设备厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	博兴县兴福镇义和村义和路一号
联系电话	18763091166

## 产品详情

夏季制作冰块和冷饮布置在晚间，有利于冷凝器散热。晚间气温较低。而且夜间较少开鲜肉柜柜门存取食物，生鲜柜订做，压缩机工作时间较短，节约电能。以容积的80%为宜，存放食物要适量。否则会影响鲜肉柜内空气对流，造成食物散热困难，生鲜柜批发，影响保鲜效果，生鲜柜厂家，增加压缩机工作时间，增加电耗。

适用于展示和销售各种肉食品、海产品等冷藏食品。适用于各类饭店、快餐店、食品店、便利店、大型超市。

### 控制红肉摄入量

根据中国居民膳食宝塔，成年人推荐的畜禽肉日摄入量为50~100克。建议公众每周食用红肉不要超过500克，也就是说，东营生鲜柜，每天的摄入量应控制在70克以内。但是基本上每个人都超过了这个标准，所以好减少红肉的摄入量，用蔬菜和白肉代替。

根据《中国食物成分表》的数据，100克猪排的脂肪含量高达23.1克。因此，如果你想吃红肉同时减少脂肪，醉应该选择瘦肉，如鱼片。少吃高脂肪的肉，如猪肚和肥牛，不要为了味道而牺牲健康。

直冷/风冷鲜肉柜的精细分工也隐射出中国直冷/风冷鲜肉柜市场的必然发展趋势。

据悉，相关规定适用于欧洲冷鲜肉柜市场销售流通的所有直冷/风冷鲜肉柜产品，还要求企业证明其生产的直冷/风冷鲜肉柜产品在节能方面的可持续发展性信息。

不仅如此，新法规还在原来约束直冷/风冷鲜肉柜产品制造商的基础上，针对鲜肉柜贸易商与直冷/风冷

鲜肉柜产品流通相关的环节做了全新的强制性要求，对进入欧盟的直冷/风冷鲜肉柜产品提供统一的性能评价方法。

通过使用各种相关的方法，确保了所有直冷/风冷鲜肉柜产品性能信息的可靠。可见，这一系列的因素将对我国鲜肉柜行业的销售贸易商等相关企业在直冷/风冷鲜肉柜出口欧盟的道路上产生新的挑战。

生鲜柜订做-东营生鲜柜-锐冰制冷由山东省博兴县兴福镇锐冰制冷设备厂提供。山东省博兴县兴福镇锐冰制冷设备厂（[www.ruibingzhileng.cn](http://www.ruibingzhileng.cn)）为客户提供“鲜肉柜,风幕柜”等业务，公司拥有“劲炫”等品牌，专注于库存设备及工业用品等行业。欢迎来电垂询，联系人：李树峰。同时本公司（[www.shoufantai.com](http://www.shoufantai.com)）还是从事滨州鲜肉柜，鲜肉柜，鲜肉柜厂家的厂家，欢迎来电咨询。