面包柜和蛋糕柜的维护与保养

产品名称	面包柜和蛋糕柜的维护与保养
公司名称	广州盛世家具有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:盛世家具 产地:广州
公司地址	广州市白云区云城街连元西街4号532室（注册地址）
联系电话	13430365210

产品详情

现代烘焙面包柜
，一般都有常温跟冷藏两种柜子。

常温面包柜的保养

开放式的货架面包柜一般不存在很大的损耗问题，灯坏了换条新的就可以。质量好的生态板基材，优质的五金门铰都不容易产生大的质量问题。如果贪小便宜，货柜选的颗粒板，门铰用的渣，哪怕更换门铰，也是没法重新安装上去。颗粒板握钉力较差，同样的部位是无法再上一次的。

面包中岛柜由于带导轨移门拉手，轮子导轨是容易损耗的。优质的导轨在使用久了以后更换滑轮可以正常使用。便宜的轨道往往下轨都会磨损，这种情况只能重新安装轨道。标准工艺的面包柜拉手是带磁条的，长期使用磁条慢慢的会出现消磁作用。更换磁条更有利于密封性跟安全性。

总结：无论是开放式还是封闭式，都不要选过于差的基材。铁艺厚度1.0，柜体多层生态夹板或者选择橡木，框架必须烤漆（喷漆效果质感差还容易锈）。导轨要选择优的铝合金，顺滑质量好，用着也舒心。

蛋糕柜的保养

蛋糕柜有密封性比较强的慕斯柜，跟开放式的三文治柜两种。

慕斯柜每月都需要打开底柜，把冷凝器的灰尘清扫干净。积灰太多，会导致冷柜无法正常降温。封闭式柜子保鲜2-8度，双层中空玻璃带保温性能，故可以24小时开机，温度达2度压缩机可以休息停止工作，保持2-8度的保鲜。注意：需要冻的很硬的动物奶油类蛋糕需要做零下冻柜，普通保鲜柜无法保持动物奶油的硬度。

三文治柜由于其开放性，需要不停的制冷来保持温度。高强度的工作，在晚上的时候建议把产品拿进冰箱或者蛋糕柜存放。不要通宵的运行三文治柜。如果确实需要晚上也存放过多的产品，建议拿东西盖住，以防过量冷气散出去，减低压缩机的制冷压力。

总结：如果预算有限，慕斯柜可以选择国产机组，三文治柜必须选择进口机组。从回收角度来说，国产机组由于其使用年限，基本没有回收价值。从制冷速度来说，进口机组比国产机组速度更快。烘焙行业内压缩机首丹佛斯，天猫淘宝的进口压缩机往往都是国产的，冷柜切记一分钱一分货。