

# 衡水厨具衡水厨房设备保鲜工作台冷藏雪柜不锈钢加工制作厂家

产品名称	衡水厨具衡水厨房设备保鲜工作台冷藏雪柜不锈钢加工制作厂家
公司名称	衡水顺淇厨具商贸有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	桃城区北门口新村
联系电话	0318-8887226 15030808338

## 产品详情

保鲜工作台是厨房冷柜的一种，也叫保鲜操作台，集食材保鲜和调配烹饪为一体，为奶茶店、咖啡厅、酒店、快餐店等厨房日常工作所用。不锈钢保鲜工作台的使用寿命，很大程度上跟使用者的使用和后期保养方法是否得当有很大的关系。衡水厨具衡水厨房设备不锈钢加工制作厂家商用厨具灶具厨具商用厨房设备厂家厨房设备公司今天顺淇厨具就来为大家介绍一下冷藏保鲜工作台的保养方法：

- 1、新购买机器使用前,先进行2小时空柜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。一般商用冷柜的温控器的档位需根据季节、环境温度、使用情况来适当进行调整。
- 2、如果存放的物品不多，可以在不锈钢冷藏保鲜工作台里面，使用方法里面放置一个稍大的盛有盐水的饮料瓶，这样可以达到均衡柜子内部温差，从而减少压缩机的开停机次数，延长压缩机的使用寿命。衡水厨具衡水厨房设备不锈钢加工制作厂家商用厨具灶具厨具商用厨房设备厂家厨房设备公司
- 3、冷藏保鲜柜，使用方法如果是开放式的，应避免电风扇、空调直吹。在非营业时间应当把夜帘关闭。
- 4、冷凝器如果是翅片式的要每隔一个月左右用毛刷清洗一次，从而提高散热效果。不锈钢加工制作厂家商用厨具灶具厨具商用厨房设备厂家厨房设备公司
- 5、切不可用有机溶剂，热水，洗衣粉等对不锈钢工作台保鲜柜有害的物质进行清洁。不锈钢加工制作厂家商用厨具灶具厨具商用厨房设备厂家厨房设备公司
- 6、商用冷柜长时间不使用时，应拔下电源插头，将柜内擦拭干净，待柜内充分干燥后，将柜门关好。不锈钢加工制作厂家商用厨具灶具厨具商用厨房设备厂家厨房设备公司
- 7、冷凝器一般都在柜体的钢板下面，所以冷藏保鲜工作台，应当放在通风良好的地方，要及时擦去冷藏柜体外面的灰尘，这样就可以提高冷凝器的冷凝效果从而达到提高制冷效果及节电的目的。用的时间久了以后，内胆容易结霜，要经常（七天左右）给不锈钢冷藏保鲜工作台除霜，从而提高制冷效果。

冷柜，是冰箱、冷藏柜的另一种称呼。优质的冷柜全部蒸发管都采用优质铜盘管并处理成宽面异形。不

锈钢板表面光洁好，整板厚薄均匀，采用适当的厚度既保证使用寿命长久，又使冷柜外观平整结实。铜管比铝管或复合管的传冷效果好，耐腐蚀性更好，优质铜盘管具有管内洁净度高，管接头少的优点，可有效防止制冷系统内漏或堵塞的故障。将圆形管处理成矩形，使蒸发管与传冷的内胆接触由点接触变成面接触，扩大了传递面积，能加快制冷速度。不锈钢加工制作厂家商用厨具灶具厨具商用厨房设备厂家厨房设备公司

衡水厨具衡水厨房设备不锈钢加工制作厂家商用厨具灶具厨具商用厨房设备厂家厨房设备公司