

# 食堂厨房设备 亿万德厨业 晋城厨房设备

产品名称	食堂厨房设备 亿万德厨业 晋城厨房设备
公司名称	山西亿万德厨业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山西省晋中市山西示范区晋中开发区汇通产业园区108国道高村段
联系电话	18636617441 18636617441

## 产品详情

山西亿万德厨业有限公司位于山西综改示范区晋中开发区，是现代化的不锈钢厨房设备专业生产企业，集厨房设计咨询、设备生产、运输、安装、调试、培训、售后等服务，商用厨房设备，可为客户提供"一站式"商用厨具整体解决方案。公司厨房设备产品现已覆盖省内各主要地市，产品不断更新换代，食堂厨房设备，深受用户的青睐。

亿万德厨业主营：厨房设备，厨房工程，厨具等，接下来让小编为大家分享油烟净化器使用注意事项：

为保证净化器的净化效率，应及时对油烟净化器进行维护清洗，一般两至三个月需清洗一次，在厨房油烟较多的情况下应缩短清洗周期。

用不锈钢或塑料板自制一大于电场外形尺寸的长方形清洗槽，将洗洁精按3%的比例倒入盛有40-50摄氏度的热水清洗槽内搅拌，使之充分溶解。

清洗预处理网时，切断电源，打开检修门，将预处理网拉出，放入清洗槽中浸泡十分钟，轻轻将网上油污清洗干净，并用清水彻底冲洗干净。待清洗后的预处理网自然风干后按原位置放回净化器。

山西亿万德厨业有限公司位于山西综改示范区晋中开发区，是现代化的不锈钢厨房设备专业生产企业，晋城厨房设备，集厨房设计咨询、设备生产、运输、安装、调试、培训、售后等服务，可为客户提供"一站式"商用厨具整体解决方案。公司厨房设备产品现已覆盖省内各主要地市，产品不断更新换代，深受用户的青睐。

亿万德厨业主营：厨房设备，厨房工程，厨具等，接下来让小编为你分享电磁炉使用过程中的注意事项：

请勿用水直接冲刷机体，以免水进入机器内部，引起故障，建议用湿抹布擦拭机体。

严禁空烧干锅，否则会导致锅具变形及设备损坏影响正常使用。

建议开机时，由档位低逐步向档位高调节。迅速调节，会减短电磁炉使用寿命，并增加了火力调节部分不必要的损耗。

山西亿万德厨业有限公司位于山西综改示范区晋中开发区，是现代化的不锈钢厨房设备专业生产企业，具有雄厚的技术实力和成熟的团队及遍布各地的销售网络。公司专注于现代厨房设备领域技术创新，是专业从事现代整体厨房设备设计、研发、制造、安装及售后服务于一体的高新技术企业。

亿万德厨业主营：山西厨房设备，山西厨房工程，山西厨具等，接下来让小编为你分享商用厨房设备要有抗御污染的能力，特别是要有防止蟑螂、老鼠、蚂蚁等污染食品的功能，才能保证整个厨房设备的内在质量。

商用厨房设备表层应具有防火能力，酒店厨房设备，正规厨房设备生产厂家生产的厨房设备面层材料全部使用不燃、阻燃的材料制成。

商用厨房设备不仅要求造型、色彩赏心悦目，而且要有持久性，因此要求有较易的防污染、好清洁的性能。

食堂厨房设备-亿万德厨业(在线咨询)-晋城厨房设备由山西亿万德厨业有限公司提供。山西亿万德厨业有限公司实力雄厚，信誉可靠，在山西晋中的炊事、烘焙设备等行业积累了大批忠诚的客户。亿万德厨业带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！