

大同厨房设备 食堂厨房设备 亿万德厨业

产品名称	大同厨房设备 食堂厨房设备 亿万德厨业
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，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：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保鲜工作台使用注意事项：

请勿在冷冻室转入品或罐类，否则里面的物体冷冻后会使瓶或罐类胀破，厨房设备公司，引起损伤。

在存取物品时，要及时关上门，以保证柜内冷气不泄漏。

即使是不锈钢也会因环境或使用方法不佳而生锈（如沾有酸、盐分、直接接触污染物或放置燃煤场所），需保持表面清洁。

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，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保鲜工作台使用注意事项：

使用时先仔细阅读使用说明书。

在接通电源后，经过一个小时的运行，在确认柜内冷却后再使用，食物储存时需确认所储存食物是否适合本产品温度。

食品搁板承重为35公斤，大同厨房设备，食物与内壁必须留出5厘米以上的间隙(存放物品以70%为限)，以保证柜内冷气正常循环。

请勿将热的食品直接放入，须等食品凉后再放入，防止周围储藏食品的质量下降。

为防止食品变味及干燥，请将食品用保鲜膜包好或装在密封容器中。

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，可为客户提供"一站式"商用厨具整体解决方案。

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发酵箱使用注意事项：

应以适当的力度开关柜门，必要时可用手稳住，以克服磁吸力，严禁大力开、关柜门。

当发酵箱停止使用时，必须切断水源与电源，确保用水与用电安全。

应定期对发酵箱进行清洁，厨房设备厂，保持卫生，请使用中性的清洁剂，严禁使用酸、碱等带腐蚀性或带毒性的清洁剂进行清洗。

大同厨房设备-食堂厨房设备-亿万德厨业(诚信商家)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是从事“厨房设备，厨房工程，厨具”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：孙经理。