

# 餐厅厨具设备公司 天津餐厅厨具设备 江苏昕月海商用厨具

产品名称	餐厅厨具设备公司 天津餐厅厨具设备 江苏昕月海商用厨具
公司名称	江苏昕月海商用厨具有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南京市江北新区中山科技园科创大道9号B8栋350室
联系电话	13851814388 13851814388

## 产品详情

所谓燃气灶具，是指以、人工煤气、等气体燃料进行直火加热的厨房用具。燃气灶具又叫炉盘，其大众化程度无人不知，餐厅厨具设备厂，但又很难见到一个通行的概念。一如柴禾灶、煤油炉、煤球炉等等。按气源讲，燃气灶主要分为液化气灶、煤气灶、灶。按灶眼讲，分为单灶、双灶和多眼灶。

组合式按外壳材料分全不锈钢(既燃气灶的面板，前板，两侧板（有的包括后板和横梁）的用料均为不锈钢)，玻璃面板，彩钢面进行高温离子着色处理让面板更显，餐厅厨具设备公司，陶瓷面板。按点火方式分压电陶瓷点火和电子脉冲点火两种。压力陶瓷电火花点火：压电陶瓷点火多数用于台式灶，优点是不需要电池。

餐馆饭店厨房设备选购目前多采用不锈钢设备，因为不锈钢材料的厨房设备易清理且耐用。常用的不锈钢材质有201和304两种型号。201不锈钢具有一定的耐腐蚀性，加工性相对较差，适宜在承受较重负荷而耐蚀性要求不太高的设备和部件上使用。304型能耐800°C高温、耐腐蚀、韧性好、易加工，餐厅厨具设备批发，是我国认可的食品级不锈钢。201比304型号便宜，要把握好价格尺度购买。

在商用设备的购买上也需要考虑很多的问题，如产品的质量，产品的一个实用性能，一般来说商用厨具的质量要求更高，因为是经常用到，所以说实用的批次数量更多，而且需要更加有档次。而善用厨具不仅在产品的质量上有一个非常好的保障，而且在产品的规格上也有不同程度的新的要求，天津餐厅厨具设备，对于我们来说也是一种非常不错的选择。

搞清楚家用厨房设备与商用厨具之间的区别的话，那么在购买上面也有了更多的选择性以及可比性，因为在购买的时候会考虑到价格、品牌、以及一些其他的情况，也只有这样的考虑，那么产品质量也才会更加的好。

餐厅厨具设备公司-天津餐厅厨具设备-江苏昕月海商用厨具由江苏昕月海商用厨具有限公司提供。江苏昕月海商用厨具有限公司是从事“商用厨房环保排油烟设备,厨房设备,酒店用品设计,环保工程”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：邵总。