

广州厨房设备生产厂家 捷恩斯 广州厨房设备

产品名称	广州厨房设备生产厂家 捷恩斯 广州厨房设备
公司名称	中山市捷恩斯餐饮设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广东省中山市同乐工业大道98号
联系电话	18933373788 18933373788

产品详情

家庭厨具中的水盆一般使用不锈钢的

水盆是厨房设备中的配件，是实现洗涤功能基本的设备。家庭厨具中的水盆一般使用不锈钢的，有单槽和双槽两种，双槽的价格虽然较高，但使用起来很方便，所以只要面积允许，应尽量配备双槽水盆。

购买水盆时，广州厨房设备，应观察其加工质量，不允许有、裂纹等明显质量缺陷，广州厨房设备生产厂家，水盆的槽沿应加工平滑、完整，刺，无凹凸不平，一般家用不锈钢水盆用料厚度在1毫米左右。购买时要注意水盆的规格尺寸需与洗涤柜或台面上的位置尺寸相一致。

中山厨房设备大全分类清单

中山厨房设备通常在供应公众提供食物的场所使用，因此其安全收到很多人的关注，但是你对他们的分类是否清楚，中山厨房设备大全分类清单。

中山厨房设备灶具设备是以不锈钢为材质制作而成的大型灶具设备，不论是以煤气还是电磁为能量，其火力可随心调节，同时以电磁为主的灶具同时具备防水、防漏电、防干烧保护，且坚固耐用，易于清洁，没有明火，在对明火有着明确规定的场所如学校、机场、研

究所等得到广泛使用。

餐饮厨房的照明设备要合理布局，对整个厨房的灯光设计要明亮，灶台、洗涤池、操作台的照明也不能忽视，并设置方便的开关装置。

餐饮行业的厨房设备大全和选购原则

厨房设备的选购原则

1、按需要选购

选择必需的厨房设备，广州厨房设备多少钱，不同餐饮类型要选择相对应的厨房设备，对不常用的厨房设备要懂得退而求其次，按需要选购。菜品质量要求较高、菜品精细、客流量比较大的，尽量选择设备。

2、按使用频率选购

经常使用的一定要选耐用实，比如水使用频繁，肉类和蔬果类的绞切机、锯骨机、水池、隔油池等建议选择有的品牌产品，以防故障频发。照明厨设备选用实用、耐用的灯具。若是选用设备质量太差，即使购买成本低，但后续维保费相对更高，这可谓得不偿失了。

广州厨房设备生产厂家-捷恩斯(在线咨询)-广州厨房设备由中山市捷恩斯餐饮设备有限公司提供。中山市捷恩斯餐饮设备有限公司为客户提供“开水器,油烟净化器,厨房设备”等业务，公司拥有“捷恩斯”等品牌，专注于其它等行业。，在广东省中山市同乐工业大道98号的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：刘经理。