

广州天圣 厨房工程清单 茂名厨房工程

产品名称	广州天圣 厨房工程清单 茂名厨房工程
公司名称	广州天圣厨房设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广东省广州市番禺区石基镇市莲路南浦村段32号
联系电话	13318790135 13318790135

产品详情

广州天圣厨房设备有限公司主要服务于各大商务酒店、酒楼、饭店、宾馆、会馆厨房和企事业单位员工饭堂、院校学生食堂等，具有丰富的厨房设计和厨房设备生产安装经验。在各级的大力支持下，我们将与社会各界及所有同仁共同努力，将公司发展成中国现代化厨具品牌企业！主要经营的范围：商务酒店厨房配套设备设计工程，连锁餐厅厨房工程改造工程，商务酒楼后厨整套厨具生产安装工程，中小型工厂厨房设备生产安装工程等。

广州天圣厨具是您可靠的选择-----三星星盆技术参数

- 1.台面采用304#厚不锈钢制作，星盆采用304#不锈钢一体冲压成型；
- 2.补强撑1.0 ~ 1.2mm厚不锈钢制作，脚采用38 × 38 × 1.2mm不锈钢方通连可调脚；
- 3.脚横通采用25 × 25 × 1.2mm不锈钢方通，配高脚摇摆水笼头，厨房工程公司，配塞链去水。广州天圣厨具是您可靠的选择-----三星星盆介绍

广州天圣牌三星星盆表面采用不锈钢板制作（也可根据客户要求为客户提供磨砂不锈钢板材料），具有美观耐用、耐高温、耐磨损、耐油、使用寿命长等特点，每件设备都经过设计师的精心设计，手工制作精细；的设备及合理恰当的搭配可以令厨师使用起来得心应手。一般此类设备可用于适合工厂食堂、学校食堂、酒店后厨等使用。

广州天圣厨房设备有限公司以客户为中心，采用“五心”服务体系全程保障，为客户提供厨房设计咨询、设备生产、运输、销售、安装、调试、培训、售后等一条龙服务，让您体验到管家式服务的周到与便利。广州天圣主要承接商务酒店厨房工程，各类学校厨房工程、企事业单位厨房工程、各等级医院厨房

工程等项目；主要服务区域包括：广州，厨房工程清单，佛山，深圳，东莞，中山，阳江，茂名，汕头，河源，湛江等地。

广州天圣厨具是您可靠的选择-----单通工作台柜参数说明：1.台面采用#304不锈钢制作；柜身及层板采用#304不锈钢制作；

2.门外壳采用#304不锈钢，门外壳采用#304不锈钢制作；补强撑1.0~1.2mm厚不锈钢制作；

3.脚采用不锈钢重力可调脚。广州天圣厨房工程设计，这样的设计才更合理-----单通工作台柜

单通工作台柜的使用功能说明：选用高质不锈钢和钢具配件制作而成，每道工序都出自经验丰富的技术工人之手，高工艺标准符合国家规范及行业标准，设备具有卫生、美观、耐用、符合操作人体工程学等优点。

广州天圣厨房设备有限公司是一家专注于不锈钢制品、制冷设备以及厨房设备研究、开发、生产及销售的高科技企业，拥有一批经验丰富的管理、设计和制造方面的行业技术人才，在引进先进技术，茂名厨房工程，不断研制新产品的同时，企业靠诚信的做事风格、优良的产品性能及良好的售后服务赢得客户及同行的信赖与尊重，厨房工程改造，的产品、贴心的服务、至高的信誉。广州天圣主要服务区域为广州，佛山，深圳，东莞，中山，阳江，茂名，汕头，河源，湛江等地，欢迎有意向者客户来电咨询。

广州天圣幼儿园厨房工程改造-----厨房设计优点

一个理想的厨房设备工程设计方案的优点应为：厨房空气清新，环境卫生，厨师在烹饪过程中能够得心应手，而且可以使厨房各部门之间能够相互协调，操作畅顺，缩短工作时间，减轻工作强度，并使投资优化，这对于餐饮业厨房工作流程的设计，在餐饮业中极为重要，也是体现一个厨房设备公司的标准程度。

广州天圣幼儿园厨房工程改造-----不锈钢厨具的保养

为了让我们的厨具使用寿命可以延长，在使用过程中，不可长时间盛放盐、酱油、醋、菜汤等，因为这些食品中含有很多电解质，如果长时间盛放，则不锈钢同样会像其他金属一样，与这些电解质起电化学反应，使有毒的金属元素被溶解出来；不可用不锈钢锅煲中药，因为中药含有多种有机酸成分，特别是在加热条件下，很难避免不与之发生化学反应，而使失效，甚至生成某些毒性更大的络合物。

广州天圣(图)-厨房工程清单-茂名厨房工程由广州天圣厨房设备有限公司提供。广州天圣厨房设备有限公司是一家从事“商用厨房设备,商用厨房工程,厨房设计,酒店设备”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“广州天圣”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使广州天圣在整体厨房中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！同时本公司还是从事厨具工程设计食堂工程设计，酒店厨具设计中央厨房设计，商用厨房设计厨房设备设计的厂家，欢迎来电咨询。