

深圳厨房工程 广州天圣 学校厨房工程

产品名称	深圳厨房工程 广州天圣 学校厨房工程
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近年来一直致力于承包各大型酒店、茶楼、餐厅、食堂厨房等餐饮营业场所的厨房工程设计、安装及维护和厨房产品设备的研发、生产和销售服，是广东区域范围内，竞争力较强的商用厨具企业之一。广州天圣主要承接广州厨房设备工程、深圳厨房设备工程、肇庆厨房设备工程、韶关市厨房设备工程、中山市厨房设备工程、河源市厨房设备工程等各城市各类厨房设备工程。欢迎有意者来电咨询。

天圣餐厅厨房设备15年专注生产餐厅厨房设备-----广州天圣

燃气灶具日常维护：

1、定期检查煤气接口是否漏气，通风点火装置是否正常点火，所有气体开关、阀门必须检查；2、检查漏气的水或水冲洗，用肥皂在管道和阀门的界面处喷或刷，看是否有气泡。如果有走漏，首先关闭空气阀，切断所有的火。打电话给燃气公司修理。不要使用明火，如点烟器或火柴，检查漏气情况。

天圣餐厅厨房设备15年专注生产餐厅厨房设备-----广州天圣

厨房设备陈列柜温馨提醒：

1、应放置在低温环境和良好通风条件下，放在陈列柜顶部保留，食堂改造厨房工程，左右两侧应留有适当的空间，以利于散热。

2、存放食物尽量减少开启时间和开启时间，启闭速度快，开启角度应尽也许小，并计划将食物取出或放进去，以免过多的空气外溢和过多的室内热气进入柜内。

3、存放在陈列柜内的食物应适当，不宜过饱，过紧，摆放要合理。

广州天圣厨房设备有限公司现拥有一批高素质的技术人才队伍，具有强大的研究、开发、生产及销售能力。承接酒店、工厂、学校饭堂等企业单位厨房设备工程：如不锈钢厨房工程、中西式厨房工程、厨房设备安装工程、厨房设备维修工程、电磁节能厨房工程、通风系统工程、等工程设计、制作、安装、维修、一条龙服务，单位厨房工程，其服务区域主要为广州，佛山，深圳，东莞，中山，茂名，汕头，河源，湛江等地。

广东酒店厨房这样设计更合理-----广州天圣

广州天圣厨房教您在厨房工程中如何安全使用炉灶：

- 1.请认清使用的气源种类及燃气压力是否符合炉灶要求，每种炉灶仅适合一种气源；
- 2.使用液化气时，必须使用低压阀（禁止使用中压阀）；
- 3.首先确认炉灶上各阀门均处于关闭状态，学校厨房工程，再打开供气阀开关；

广东酒店厨房这样设计更合理-----广州天圣

- 4.微开气阀，用点火器点燃炉头常明火种，点燃后再渐渐打开气阀，火焰大小可随时根据使用需要调整气阀；
- 5.使用完毕后，先关闭供气阀门，然后再关主气阀；
- 6.使用过程中，操作者不得离开工作岗位，以防汤水溢出，引起熄火，使燃气外溢，发生事故；
- 7.使用中如发现管道、阀门等有漏气现象应立即停止使用，排除故障后方可使用。

广州天圣厨房设备有限公司是座落于广州市番禺区莲花山脚下的生产及设计研发为一体的新星企业。致力于产品的科研、开发，深圳厨房工程，大力实施科技发展战略，坚持自主，同时积极吸取国内外先进科学技术和管理经验，引进先进的生产设备。在KTV开放式厨房设备工程、餐馆自助餐厨房设备安装、川菜馆厨房设备生产安装工程具有丰富的经验和生产安装精湛的技术。强大的技术力量及先进的生产工艺，使广州天圣品牌通过了国家、省地级质量检测部门的认证。

商用厨房设备工程-----广州天圣

广州天圣设备使用寿命超过行业20%，油烟、噪音、污水、排送风系统和设备品牌选型、产品工艺标准、技术标准超出同业标准；品牌设备选型贯通中西餐技术，时代气息感强，把握技术和品牌均衡配置：设备运行可靠方便。设备在运行中的可靠性、使用方便性才是厨房设备工程设计的理念。

商用厨房设备工程-----广州天圣

在生产设备方面，引用国内激光切割设备、数控机床，使产品的精细程度达到国内先进水平，不仅外表

美观，质量更有保证。为了不断满足市场的需要，更好地服务于客户，公司同国内外许多企业建立了产品销售联盟、代理等。为客户提供更好的服务。

深圳厨房工程-广州天圣-学校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从事“商用厨房设备,商用厨房工程,厨房设计,酒店设备”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：戴小姐。同时本公司还是从事厨房设计酒店厨房设计，饭店厨房设计中央厨房设计，商用厨房设计整体厨房设计的厂家，欢迎来电咨询。