

# 广州天圣 餐厅厨房设备一条龙 潼南餐厅厨房设备

产品名称	广州天圣 餐厅厨房设备一条龙 潼南餐厅厨房设备
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

### 天圣厨房——餐厅厨房设备

餐厅厨房通常是：非常容易湿冷、厨房油烟多、污垢多的自然环境、针对家俱的磨练非常大。比家中餐厅厨房区域更繁杂的商用餐厅厨房，厨房橱柜、仓储货架、工作台等机器设备广泛选用的不锈钢材料。

关键因素是不锈钢不害怕湿冷、更除霉、更，并且实际上应用中更为环境卫生，清理更轻轻松松。

### 餐厅厨房设备

### 天圣厨房——餐厅厨房设备

#### 商用不锈钢机器设备的具体优点

- 1、大部分全是选用食品级不锈钢304不锈钢制做而成，可以和食品类直接接触，并且304不锈钢，抗腐蚀，耐热，很合适在餐厅厨房应用。
- 2、不锈钢原材料无论是色调或是样式都比较丰富，可以依据用户的需求量实现人性化定制，餐厅厨房设备上门设计，五颜六色不锈钢板摆脱了传统式的深灰色简单色调，餐厅厨房设备一条龙，使设计风格更为多种多样。
- 3、清除便捷，平常沾有油迹，污垢，立即用毛巾一抹就可以，并且就算是长期应用还可以明亮如新口。

### 餐厅厨房设备

## 天圣厨房——餐厅厨房设备

### 商用不锈钢机器设备的定制生产加工

普遍的商用厨房家具机器设备包括：不锈钢厨房橱柜、不锈钢壁柜、不锈钢厨房吧台、不锈钢厨房洗菜盆、不锈钢仓储货架、不锈钢排烟罩、不锈钢手推车这些

一般的定制步骤全是：先确认规格、造型设计及外型；再拆分为构件开展生产加工；随后拼装电焊焊接做成，可以按照客户满意度在外观设计和形态上随意定制，

不锈钢商用厨具设备的性能关键看其制做时采用的不锈钢种类和家具板材薄厚，不锈钢的材料种类决策其有机化学性能，薄厚决策了其能否具备较好的结构力学性能。

## 餐厅厨房设备

### 天圣厨房——餐厅厨房设备

众所周知餐厅厨房是一个持续高温湿冷的场地，因此对厨房里面设备的需求也非常严苛，一定要耐热，抗腐蚀，耐湿冷，因此不锈钢厨房设备便进入了智能化餐厅厨房，今天就跟我们讲一下如何去选择不锈钢厨房设备。

从材质层面：众所周知不锈钢板分成多种多样材质，每一种材质的品质都不一样，我们一般常见的材质为210#和304#，能够依据投资预算，应用寿命周期来选择。

从应用层面：尽可能去选择比较轻巧的设备，潼南餐厅厨房设备，便于后期维护清洗，维修便捷。

从安全性和环境卫生层面：设备尽可能选择全不锈钢加工的，防止以次充好，导致设备使用期限周期时间短，锈蚀发生饮食卫生安全，必须组装保护设备，全自动断水断电，燃气报警，避免意外发生。

## 餐厅厨房设备

### 天圣厨房——餐厅厨房设备

从花费层面：不一样材质的不锈钢制品，不一样薄厚的不锈钢制品价钱都不一样，选购设备早期一定要做好自己的费用预算，餐厅厨房设备品牌，包含设备花费，附加费，人工费，运输费用，税金，设计费用等，都要考虑到进来。社会发展餐馆一般201占多数，员工食堂一般304占多数，现阶段常见的不锈钢制品就永达，浩泰的了。餐厅厨房设备

### 天圣厨房——餐厅厨房设备

从作用层面：选购设备时一定要依据自己需要购入，留意设备的使用功能，能不能满足自己的要求，就拿冷藏柜而言，分成多种多样，冷冻的，冷藏的，双保温的，防止由于价格便宜而盲目跟风选择。餐厅厨房设备

## 天圣厨房——餐厅厨房设备

### 非是全部的不锈钢都适合做餐厅厨房台面

不锈钢台面是在密度高的防火板表层再加一层不锈钢板构成，因而会非常牢固。就材料来讲，一般分成304不锈钢、420不锈钢及其430不锈钢。

必须留意的是，可以作为家中橱面的一般是304不锈钢，因为其具有不错的化学性能和抗腐蚀耐热性，它也称之为食品级不锈钢。餐厅厨房设备

## 天圣厨房——餐厅厨房设备

### 不锈钢台面的优势

#### 1.一体无缝拼接

不锈钢材料的优势许多，在其中突出的一点便是能很好的处理台面性的问题。用不锈钢做台面，可以将工作台和不锈钢水槽开展总体打造出，既并没有接缝处，也不必担心裂开的问题。

#### 2.清理

不锈钢台面一般是由密度高的防火板加不锈钢构成，环境保护安全性，不会有石料台面应用久了经常产生的长霉、辐射源、无法清理等问题，并且不锈钢不易磕坏，即使滚热的锅放到上边也不害怕烫坏。

## 餐厅厨房设备

## 天圣厨房——餐厅厨房设备

### 不锈钢台面的缺陷

#### 1.长相太低

尽管不锈钢有着这种优势，可是往往没被大家普遍接纳，较大的因素也是取决于“长相太低”——并且给人感受十分便宜，放到家中，餐厅厨房一瞬间有一种妙变快餐厅餐厅厨房的觉得，冰冷的非常容易视觉的审美疲劳。

家庭厨房组装不锈钢台面，究竟可行吗？

#### 2.非常容易刮伤

不锈钢台面还有一个BUG便是非常容易被锐利的东西刮伤，并且不太好修补。

## 餐厅厨房设备

广州天圣(图)-餐厅厨房设备一条龙-潼南餐厅厨房设备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实力不俗，信誉可靠，在广东 广州 的整体厨房等行业积累了大批忠诚的客户。广州天圣带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入\*\*，共创美好未来！同时本公司还是从事餐厅厨具设计饭店厨房工程设计，单位厨房设计食堂厨房工程设计，公司厨房设计商用厨房设计的服务商，欢迎来电咨询。