

# 油烟净化设备厂商 瑞丽油烟净化设备 云南厨神厨具工程厂家

|      |   |
|------|---|
| 产品名称 | 油烟净化设备厂商 瑞丽油烟净化设备<br>云南厨神厨具工程厂家                 |
| 公司名称 | 云南厨神厨房设备有限公司                                    |
| 价格   | 面议  |
| 规格参数 |   |
| 公司地址 | 中国(云南)自由贸易试验区昆明片区经开区阿拉街道办事处海子社区双拥路与闻达街交叉口东南108米 |
| 联系电话 | 15096686848 15096686848                         |

## 产品详情

餐饮行业前景广阔，油烟净化设备加工厂，商用厨房数量庞大且每年仍在不断增长，商用厨房设备的新增以及更换需求数量巨大，为商用厨房设备行业发展创造了有利条件。随着生产技术的不断提升，以及消费观念的逐步升级，我国消费者对商用厨房设备的人性化、智能化和节能环保的要求不断提高，如何改变设计方向提升设计水平、降低商用厨房设备的能源消耗以及对环境的影响，成为我国商用厨房设备行业未来发展的重点。

云南酒店餐厅厨房设备如何选购：

### 3.需求方面

选择酒店厨房设备，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。

### 4、使用频率

经常使用的一定要选品牌耐用实，比如水槽台使用频繁，肉类和蔬果类的绞切机、锯骨机、水池、隔油池等建议选择有保证的品牌产品，以防故障频发。

商用厨具不锈钢选材：食品级别304不锈钢板材，不仅台面硬度强，不易变形，瑞丽油烟净化设备，而且光泽度持久、耐用、无刮痕不易生锈。后，对于汤类及水渍、油污等液体也不会出现渗透的情况。适合现代的餐饮业的发展需要；另外，油烟净化设备厂商，从健康角度来看，304不锈钢厨具无铅、无有害物

质，更利于人类健康。不锈钢商用厨具油烟净化器的挑选：根据《饮食业油烟排放标准（GB18483-200）》油烟排放限值为：油烟浓度每立方米2毫克以下，排烟距离低于15米必须选用低空排放油烟净化器，净化率需要达到95%以上，目测，无味。

油烟净化设备厂商-瑞丽油烟净化设备-云南厨神厨具工程厂家由云南厨神厨房设备有限公司提供。云南厨神厨房设备有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。云南厨神厨房设备——您可信赖的朋友，公司地址：云南省昆明市安宁市老明鹰水泥厂，联系人：赵总。