

蒙自餐厅厨房厨具批发 云南厨神厨房设备 餐厅厨房厨具

产品名称	蒙自餐厅厨房厨具批发 云南厨神厨房设备 餐厅厨房厨具
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

厨房灶台油锅发生火情时，火焰发出的巨大热量使易熔金属感温器动作，平时灶台热量达不到感温元件动作的温度不会造成误喷。传递探测信号给控制盘，输出启动信号，启动驱动阀，驱动气体进入灭火剂瓶组，将灭火剂通过虹吸管送出，通过雾化喷嘴喷出，红河餐厅厨房厨具厂，覆盖在油锅表面，迅速将火扑灭。同时灭火剂通过排烟罩喷嘴、烟道喷嘴喷洒在排烟罩、烟道内扑灭火焰，待灭火剂喷放完毕后，通过水流阀继续给灶台油锅及烟道降温，保证灭火效果和不复燃。

厨房设备根据用途分为家用和商用两类。家用厨房设备指家庭厨房内使用的设备，体积小而精致。而商用厨房设备指酒店、餐厅、酒吧、咖啡店等餐饮业使用的厨房设备。体积相对家用厨具来说较大，功率较大，重量也较重，当然价格也较高。那么一般的商用厨房都包含哪些设施、设备和用具呢？接下来我们从设备、设施及设计要点说明一下。商用厨房设备其大致可分为五大类：灶具设备、排烟通风设备、调理设备、机械类设备、制冷保温设备。

厨房此类设备数量比较多，名称也很多，蒙自餐厅厨房厨具批发，主要有这么几种：工作台架子。用来切菜、放蔬菜、米面等。常用到的有操作台、米面架，3-5层菜架，面案工作台，水池等设备，以不锈钢制品为主。主要用到的是一些小型的机械类的设备，比较常用的产品有切片机，搅拌机，餐厅厨房厨具，和面机，压面机，豆浆机，宣威餐厅厨房厨具供应，咖啡机，制冰机等产品，这些机械品牌种类很多，功能也参差不齐，一般是要根据厨房的档次需要来配备的。

蒙自餐厅厨房厨具批发-云南厨神厨房设备-餐厅厨房厨具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是从事“厨房设备”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：赵总。