

# 山西单位食堂厨房设备厂家 新岷厨业 山西单位食堂厨房设备

产品名称	山西单位食堂厨房设备厂家 新岷厨业 山西单位食堂厨房设备
公司名称	太原市新岷厨业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山西省晋中市榆次区北方功能食品产业园
联系电话	13994294698 13994294698

## 产品详情

### 商用厨具为何大多采用不锈钢材质？山西单位食堂厨房设备

我公司主营：山西厨房设备，太原厨房设备，山西商用厨房设备，山西饭店厨房设备，太原饭店厨房设备，山西酒店厨房设备，山西单位食堂厨房设备厂家，太原酒店厨房设备，山西整体厨房设备，太原整体厨房设备等，欢迎来电咨询。

下面为您介绍：商用厨具为何大多采用不锈钢材质？

- 1、首先不锈钢材质的水槽、挡板和台面的一体化可以增强整体台面的整体感，避免细菌的繁衍，而且可以保障用久不会出现开裂的现象
- 2、而且不锈钢的材质注定是环保的、具有明显的无毒无味以及无辐射等性能优势
- 3、对于后期的清洁有极大的便捷性，不会产生卫生的死角问题，山西单位食堂厨房设备安装，方便后期的保养
- 4、商用厨具采用不锈钢材质，具有明显的防火以及耐高温的性能优势
- 5、通过使用我们会发现其防渗透的性能好，同时具有明显的耐酸、碱性，抗击性好，硬度高，更加耐磨损

公司从事厨房设备相关产品，如果需要请拨打电话联系。

## 如何设计厨房排烟净化系统山西单位食堂厨房设备

我公司主营：山西厨房设备，太原厨房设备，山西商用厨房设备，山西饭店厨房设备，太原饭店厨房设备，山西酒店厨房设备，太原酒店厨房设备，山西整体厨房设备，太原整体厨房设备等，欢迎来电咨询。

下面为您介绍：如何设计厨房排烟净化系统

1、厨房油烟净化器排烟工程中，管道的度数段不宜过长。特别是安装油烟净化设备会增加风阻。一般情况下，长距离不得超过15m，坡度应大于 $2^{\circ}$ 。管道末端应设置活动接头，以便于清除管道内的油污。新建厨房的油烟净化器应尽可能安装在厨房近端的排烟风机后面，以增加排烟管和风机叶轮的油烟附件，延长管道清洗和风机维护周期。连接到排气罩的支管应配备风量调节阀。

2、厨房送风系统采用直流通风，厨房通风工程采用变速风机。山西单位食堂厨房设备

公司从事厨房设备相关产品，如果需要请拨打电话联系。

我公司主营：山西厨房设备，太原厨房设备，山西商用厨房设备，山西饭店厨房设备，太原饭店厨房设备，山西酒店厨房设备，太原酒店厨房设备，山西单位食堂厨房设备，山西整体厨房设备，太原整体厨房设备等，欢迎来电咨询。

下面为您介绍：如何合理选择和购买商用厨房设备？山西单位食堂厨房设备

### 一、费用

厨具费用要考虑，不只能单方面考虑厨具的价格。还要考虑运费、安装费、后期维修等费用。

### 二、性能

首先要看商用厨房设备的各种技术指标是否与铭牌上所写的一致，能不能达到使用要求。关于设备的性能，可以这样参考：看一下设备实际工作时的状态，在使用期内多观察设备的使用情况。

### 三、安全和卫生

商用厨房设备在安全方面要考虑到在实际应用环境下，厨师能安全使用。了解设备的安全防护装置，山西单位食堂厨房设备工程，像过热保护、自动断电、自动报警等。在卫生方面，商用厨房设备应该由不发生毒性迁移的材料制成，内壁应该由符合食品卫生标准的不锈钢制成，严格禁止在设备内壁使用镀锌

板或刷油漆。

#### 四、使用方便

考虑到后厨员工流动性大，员工文化程度参差不齐，所以尽可能选择使用较方便的商用厨房设备，不需要什么特定知识和技术便可以使用并容易修理。山西单位食堂厨房设备

公司从事厨房设备相关产品，如果需要请拨打电话联系我们。

山西单位食堂厨房设备厂家-新崛厨业-山西单位食堂厨房设备由山西新崛厨业有限公司提供。行路致远，砥砺前行。山西新崛厨业有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为整体厨房具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!