

# 广东信诚厨具设备 酒店炉灶公司 怀集炉灶

产品名称	广东信诚厨具设备 酒店炉灶公司 怀集炉灶
公司名称	佛山市三水区信诚厨具设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	佛山市南海区盐步南国嘉上酒店用品城西区F25--26号
联系电话	13539324968 13539324968

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：佛山市三水区信诚厨具设备有限公司

### 厨房灶具方位位置是哪

- 1、灶台不宜对门炉灶不宜正对门口或靠近窗口，酒店炉灶维修，因为煤气炉和炉如被风熄，便会泄漏液化气，非常危险。
- 2、炉灶尽量避免悬空由于使用空间不足，常有人将炉灶成悬空状置于外飘窗台或防盗网上，依传统说法，是能使炉灶“落地”，古人认为这样善得地气，有利财运;从现代安全角度来说，可以避免许多安全隐患。
- 3、炉灶忌黑红二色在选择煮食炉时或在建设灶座时，有些颜色是不宜采用的，如红色。因为红色属火，炉灶五行中也属火;从色彩心理学上分析，红色还容易使人脾气躁，酒店炉灶公司，所以作好避免，用黑色也不宜。
- 4、忌厨灶与门路直冲中国传统的观念中，认为厨灶是一家煮食养命之处，故不宜被门路所带引近来的气直冲。
- 5、忌“西晒”炉灶不宜安放在西方传统学认为，西方的“金”气受炉“火”把克，不吉。日落西方、暮气沉沉，煮食正餐时，炉灶吸纳了这些“暮气”便不

双炒单温灶顾名思义是有两个炒灶的一种新型烹饪设备，它外壳采用不锈钢材料，支架采用国际角钢精心焊接，内体采用热轧钢板，做工精细，质量过硬。双炒单温灶具有火焰温度高，加热时间快，烹调效果好，清洁美观，安全方便等特点。

#### 双炒单温灶特点

1. 进口不锈钢板制造，做工精细，质量。

双炒单温灶2.中式炉具，配置，专为厨房工程用户设计制造，豪华大气。

3. 设计合理，怀集炉灶，式样美观，清洁卫生，坚固耐用。

4. 选用配件，质量稳定，操作方便。

电磁炉发明已有百年，早源于欧洲，仅供皇家使用，号称炊具中的“皇冠”。由于其煎、炒、炸、煮、炖无一不能，且其体积小、携带方便，能地节约厨房空间，目前在一些发达国家普及率超过80%。

20世纪80年代初，电磁炉与空调、彩电、冰箱等一起进入中国。虽然90年代初也曾掀起过一股猛烈的旋风，但由于电磁炉的技术要求高，许多厂家又急功近利，片面以价格夺市场，导致消费者质量投诉频繁，终于在热了一阵后急转直下，归于沉寂。

21世纪，随着经济的发展，环境卫生的要求，电磁炉的发展越来越快，商用炉灶厂，酒店餐饮业市场日趋于大众化发展，市场需要节能、智能、安全稳定的商用电磁灶，供应酒店餐饮业的烹饪所需。

广东信诚厨具设备(图)-酒店炉灶公司-怀集炉灶由佛山市三水区信诚厨具设备有限公司提供。佛山市三水区信诚厨具设备有限公司实力不俗，信誉可靠，在广东佛山的其它等行业积累了大批忠诚的客户。信诚厨具设备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！