

揭阳厨房工程 广州天圣 厨房工程设备清单

产品名称	揭阳厨房工程 广州天圣 厨房工程设备清单
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

广州天圣厨房设备有限公司不仅拥有生产车间，还拥有强劲的技术实力，先进的加工设备，精良的生产工艺。所有厨具产品均采用不锈钢和节能环保原件精制而成，揭阳厨房工程，并可根据用户需求设计定制。我公司同时代理多种品牌食品机械、酒店用品，为客户提供厨房设备整体解决方案和一条龙购物服务。主要经营自助餐、茶楼饭馆、烧烤店、甜品店、湘菜馆、快餐厅等各个区域的厨房设备生产安装、厨房设备安装、厨房设备工程设计、厨房设备改造工程。

广州天圣商用厨房设备价廉物美-----双层工作台连三层上层架

双层工作台连三层上层架的技术参数：

- 1.台面采用304#不锈钢制作，厨房工程产品清单，台面下15MM厚高密度木板加硬；
- 2.层板采用304#不锈钢制作；补强撑1.0~1.2mm厚不锈钢制作；
- 3.支架采用38×38×1.2mm不锈钢方通制作，脚采用38×38×1.2mm不锈钢方通连可调试脚。广州天圣商用厨房设备产品质量有保障-----双层工作台连三层上层架

双层工作台连三层上层架厂制品采用组合设备的方式，可便于拆卸，层架可放置其他厨房设备配料或其他厨杂件，既可节省存放空间，又具有一定的美观感。其中，采用304不锈钢板材制作的产品，具有防腐性，厨房工程设备清单，易清洗、耐用性强等特点，在商用厨房设备中运用也越来越广泛。天圣欢迎您的来电咨询。

广州天圣厨房设备有限公司本着以管理促生产、以质量开销路的企业宗旨，不断发展，倾力打造一套的

厨具产品来回报广大用户。广州天圣携经验丰富的厨房工程师，在充分考虑业主的需求基础上，结合商用厨房的潮流与趋势，为您度身订造适合的设计方案。根据客户的需求为其区分不同的商业定位，采取不同的设计手法，立志做到赋予各类厨房以灵感和生命。

医院厨房设备哪家强？找广州天圣-----保温汤饭车参数说明

- 1.柜门侧板及背板采用304#1.2mm厚不锈钢制作；
- 2.层板采用304#1.0mm厚不锈钢制作；
- 3.配承重脚轮，其中两个带刹车。

医院厨房设备哪家强？找广州天圣-----保温汤饭车

特性：1.面板采用不锈钢材质，易于清洁，具有阻燃，厨房工程设计，耐磨、质感好耐磨性好，耐磨耐烫不变形等特点；

2.产品具有耐冲击、方便清洁、色调鲜明等特点，完全符合国际环保要求。

3.该产品主要适合场所：学校、培训机构、会议室、食堂等场所。

医院厨房设备方案设计需要考虑多个因素，包括厨房的面积、使用人数、设备的种类和数量、功能和布局等。具体的设计方案应该根据医院的实际情况和需求进行制定，以下是一些基本的设计要点：

厨房面积：医院厨房的面积应该足够大，以容纳各种设备和储存食材。同时，厨房的布局也应该合理，便于工作人员进行操作和管理。

设备种类和数量：医院厨房需要使用多种设备，包括炉灶、蒸箱、烤箱、冰箱、消毒柜、洗碗机等。设备的种类和数量应该根据医院的实际需求进行选择 and 配置。

功能和布局：医院厨房的功能和布局应该合理，便于工作人员进行操作和管理。例如，炉灶和蒸箱应该放置在通风良好的位置，消毒柜和洗碗机应该放置在水源和电源充足的位置。

环境和卫生：医院厨房的环境和卫生要求非常高，需要采取各种措施保证卫生和环境的清洁。例如，厨房应该安装通风设备和消毒设备，工作人员需要穿戴卫生服装和口罩等。

揭阳厨房工程-广州天圣-厨房工程设备清单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在整体厨房这一领域倾注了诸多的热忱和热情，广州天圣一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：戴小姐。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。