深圳铁板烧设备铁板烧设备深圳铁板烧设备公司深圳厨具厂

产品名称	深圳铁板烧设备铁板烧设备深圳铁板烧设备公司深圳厨具厂
公司名称	深圳市鑫嘉华厨具设备有限公司
价格	1.00/台
规格参数	品牌:嘉华 型号:1100
公司地址	深圳市罗湖区梧桐山村虎竹吓43号厂房
联系电话	075525494685 13924660392

产品详情

深圳鑫嘉华铁板烧设备公司专注高端铁板烧生产是国内很具实力的铁板烧品牌。品质、设计、环保是我们的核心优势。致力于高端无烟环保铁板烧设备研发，以精益求精的制造工艺和环保时尚的产品设计，倾力打造国际化的卓越品质。继往开来、勇于创新、不断进取，一直秉承国际视野，坚守“ 关爱、国际、诚信、品质 ”的经营理念，以诚信与精心服务，为用户缔造高端精品、绿色环保的铁板烧产品。嘉华铁板烧研发经验，质量保障！

不锈钢工作台的优点：

1:不锈钢材被誉为二十一世纪改善人类生活水平的重要发明之一，采用不锈钢材料做洗刷池，自然又独特，而且有其他材料不可代替的作用；2：耐酸耐碱，耐氧化，表面美观，能经常保持光亮如新，经久耐用；3：坚固而有弹性，耐冲击和磨损，不损伤被清洗器皿；4：功能多，轻便，通过精密加工，可制成不同造型款式，能与各类不同厨房台面配套。此款产品尺寸可选如下：

1200*600+800　1500*800*800 1500*600*800 1800*600*800 1800*800*800 定做 各种异型尺寸 本公司可根据客户的行业特性及工艺要求，系统地设计，制造，安装，调试出一套让您满意的设备。本公司设有维修部，能为客户服务，客户的满意是我们的目标！

采用优质不锈钢板制造*采用优质不锈钢

*台板厚1.2mm

*￠38mm，厚度1.0mm不锈钢圆通脚

*￠25mm，厚度1.0mm不锈钢下横通

*配不锈钢可调式子弹脚

*规格：1200x800x800mm

材质有201、304不锈钢

厚度：0.8、1.0、1.2 可定制

用优质不锈钢为原料,使得该产品永不生锈,不管用多久都亮丽如新!

品牌	巧能	槽口	双槽	材质	不锈钢
厚度	1.0（mm）	开孔尺寸	15（cm）	表面处理	抛光
颜色	银色	型号	qng304	产地	广东
营销	特价	适用对象	食品	电压	#

温馨提醒：观察一个水槽的好坏，工艺很重要！工艺的好坏也就是细节的处理会直接影响水池本身的使用寿命！水池又称为厨房用洗涤盆，洗漱槽，其功能就是为清洗提供一个容器。事实和研究证明，人们在生活中，有15%的时间直接与水池有关，故选用一个美观，性能良好，清洁干净的水槽，会使环境舒适，简洁，时尚，更具有实用性。

水池保养小常识:

1、新购买的水池可在表面涂抹一层动物性或植物性油脂，尽量隔绝水槽表面与腐蚀性物质的接触；

2、装修废水不要倒入水池中，不要使用含有氯成分的清洁用品，如用漂白剂清洗水池、含银洗涤剂或含硫黄盐酸以及照相药品或焊锡等的熔化物，若是掉入水池中应立即用水冲洗干净； 3、在清洁剂选择上可挑选中性的清洁剂，若是留有难以去除的污渍，可用家里的食用醋稀释后进行清洁，再用清水清洗。对于水渍、锈斑方便的去除方法是用牙膏涂抹待一二分钟后用清洁布轻轻擦拭即可。当然，现在市面上有专门的无水清洁膏，适用于不锈钢、玻璃等材质，也可以试试看！

本公司可根据客户的行业特性及工艺要求，系统地设计，制造，安装，调试出一套让您满意的设备。

不锈钢工作台不会产生腐蚀、点蚀、锈蚀或磨损。不锈钢还是建筑用金属材料中强度高的材料。由于不锈钢具有良好的耐腐蚀性，所以它能使结构部件保持工程设计的完整性。含铬不锈钢还集机械强度和高延伸性于一身，易于部件的加工制造，可满足建筑师和结构设计人员的需要。

不论不锈钢板还是耐热钢板，奥氏体型的钢板的综合性能好，既有足够的强度，又有极好的塑性同时硬度也不高，这也是它们被广泛采用的原因之一。奥氏体型不锈钢同绝大多数的其它金属材料相似，其抗拉强度、屈服强度和硬度，随着温度的降低而提高；塑性则随着温度降低而减小。其抗拉强度在温度15~80°c范围内增长是较为均匀的。更重要的是：随着温度的降低，其冲击韧度减少缓慢，并不存在脆性转变温度。所以不锈钢在低温时能保持足够的塑性和韧性。不锈钢的耐热性能：

耐热性能是指高温下，既有抗氧化或耐气体介质腐蚀的性能即热稳定性，同时在高温时双有足够的强度即热强性。碳的影响：

碳在奥氏体不锈钢中是强烈形成并稳定奥氏体且扩大奥氏体区的元素。碳形成奥氏体的能力约为镍的30倍，碳是一种间隙元素，通过固溶强化可显著提高奥氏体不锈钢的强度。碳还可提高奥氏体不锈钢在高浓氯化物（如42%mgcl2沸腾溶液）中的耐应力腐蚀的性能。