

酒店厨房设备,节能厨房工程,304不锈钢厨房设备

产品名称	酒店厨房设备,节能厨房工程,304不锈钢厨房设备
公司名称	东莞市精盛厨具制品有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	中国广东 东莞市 万江滘联创业路
联系电话	86-0769-22770580 18938281550

产品详情

本公司产品有：蒸饭柜系列、电磁炉系列、工作台系列、物架系列、锅炉系列等。公司生产的产品均享有质量保障和优良的售后服务。欢迎广大客户来电咨询和洽谈！欢迎定制！东莞精盛厨房设备有限公司是一家专业从事厨房设备研发、设计、生产、安装为一体的专业厨房定制生产企业，公司拥有大批专业技术精湛的工程技术人才队伍，拥有先进的机械设备，拥有严格的质量管控体系和完善的售后能力。可为广大客户提供专业定制，代加工服务，同时也为广大客户提供质量可靠、性能优良、工业精美、环保节能的厨房系列产品。精盛共有专业设计人才5人，厂房面积28000平米，员工100多人。产品畅销珠三角各个城市 and 地区，深受广大餐饮，冷饮，酒店，事业单位、工程食堂的喜爱。

不锈钢厨具设备的八大优点

- 1、不锈钢橱柜台面是一体的，永远不会开裂；
- 2、不用检测也绝对环保，因为不锈钢不是用环氧树脂合成的，也没有天然花岗岩的辐射；
- 3、水盆、挡板与台面的一体化使整个台面的整体感非常好，而且没有任何缝隙，不会滋生细菌；
- 4、防火不怕热，谁家做饭也免不了把热锅热菜放到台面上啊；
- 5、防渗透性好，家里做饭的时候难免会把酱油菜汤啥的洒到台面上，轻轻一擦绝对不留痕迹；
- 6、不锈钢抗冲击好、硬度强，万一哪天炒菜锅没拿住掉在台面上，放心，不锈钢不会不给咱做脸啊；
- 7、好清洗，只须用湿抹布沾洗洁精简单擦洗就可使不锈钢台面光亮如新；

