

# 不锈钢厨房设备厨房不锈钢工作台

产品名称	不锈钢厨房设备厨房不锈钢工作台
公司名称	上海厨鼎厨房设备有限公司
价格	1550.00/个
规格参数	外形尺寸:1800*700*800mm 材质:不锈钢 板材厚度:1.00mm
公司地址	嘉定区金园一路1001号
联系电话	021-33046157 13788987141

## 产品详情

厨房不锈钢工作台材料说明： 不锈钢厨房设备，全不锈钢制品，采用优质SUS201或304不锈钢板材制作，台面面板、侧板、内层板、底板、背板、趟门均采用不锈钢拉丝板。台面板材厚度1.2mm，并采用U形钢带加固；下层板材厚度1.0mm，围板厚度1.0mm，并采用U形钢带加固；移门板材厚度1.0mm；脚通直径38x1.2不锈钢管，配不锈钢1.5"可调脚；台面做不锈钢加强带，加强带采用螺栓与台面板连接固定，螺栓间距不大于150mm；柜门轨道采用吊轮形式，下方只设有轨道不装轮。

厨房不锈钢工作台产品优势： 采用SUS201或304全不锈钢板材精工制作而成。采用压边设计，用手能摸到的地方，全包边，人性化设计，方便实用，不割手，不伤身。采用U型钢带加固，增强承重力，由不锈钢管加筋加固，坚实耐用，承重力更强。柜体分层式设计，移门轨道经过特殊处理，使用灵巧方便。台面上操作切配，柜内有隔板空间大可以容纳更多物品，实用性极强。落地脚是不锈钢的可调节不锈钢腿，避免因为门宽小于80cm而进不去，地面不平时可通过调节四个不锈钢腿调节脚来达到理想的使用效果。

厨房不锈钢工作台清洁常识： 在清洁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。

上海厨房设备有限公司承接大中小型工厂、酒店、学校、连锁餐饮厨房设备配置工程，具备的设计水平和的生产技术，可根据客户要求设计厨房设备布局图和配置各种规格价位的厨房设备。产品以商用厨房设备、酒店厨房设备、饭店厨房设备、不锈钢厨房设备、食堂厨房设备为主，提供厨房设计、设备生产、安装调试、售后维护等商用厨房设备一站式服务。