

不锈钢炉具 六安炉具 安徽金皖西不锈钢

产品名称	不锈钢炉具 六安炉具 安徽金皖西不锈钢
公司名称	六安市金安区金皖西不锈钢厨房设备厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	安徽省六安市金安区临淮路金皖西厨业
联系电话	13956135411

产品详情

商用厨房设备分类及设计要点

酒店的厨房设计，酒楼的厨房设计，食堂的厨房设计，这些商用厨房设备是指适用于酒店、饭店、餐厅等餐饮场所以及各大企事业单位、学校、工地食堂等大型厨房设备。它们的特点是产品种类繁多、规格、功率、容量等等方面都比家庭使用厨房设备要大很多、价格也相比较来说高很多，现在的整体厨房，大部分涉及到金属材质的部分已经全部采用了不锈钢材质。可大致分为五类：灶具设备类、排烟通风设备类、调理设备类、机械类设备、制冷保温类设备，下面来具体说一下这五大类。

商用厨房设备分类

商用厨房设备其大致可分为五大类：灶具设备、排烟通风设备、调理设备、机械类设备、制冷保温设备。

安徽金皖西不锈钢厨房设备公司坐落于风景秀丽的“安徽历史文化名城”——六安，厂址位于安徽省六安市金安区临淮路金皖西厨业金皖西不锈钢厨业是由江苏光芒集团于2010投资500万元在六安建设的一家专业商用厨房设备生产型企业，是集科研、设计、制造、安装、营销于一体的专业厨房设备生产企业，专业从事研究、设计、制造、安装各类宾馆、酒店、学校、企业单位的厨房设备及通风设备系统工程，同时代理世界各国厨房机械设备，业务遍及全国各地，并建立了相应代理销售渠道，是华东地区规模较大、实力较强的厨具公司之一。水盆的选择

水盆是厨房实现洗涤功能最基本的设备，家庭厨具中的水盆一般使用不锈钢的，有单槽和双槽两种，双槽的价格虽然较高，但使用起来很方便，不锈钢炉具哪家好，所以只要面积允许，应尽量配备双槽水盆。

购买时应观察其加工质量，不允许有裂纹等明显质量缺陷，水盆的槽沿应加工平滑、完整，无凹凸不平，一般家用不锈钢水盆用料厚度在1毫米左右，购买时要注意水盆的规格尺寸需与洗涤柜或台面上的位置尺寸相一致。

抽油烟机的选择

抽油烟机是完成厨房用具烹调功能中必不可少的配套产品，主要有立式和平卧式两种，立式抽油烟机有低噪音、不漏油、低能耗、易拆洗等优点，排烟能力比平卧式高30%以上，排污率达95%，六安炉具，特别适宜在厨房、餐厅一体化的厨具上使用。

选择何种形式的抽油烟机，购买前应与厨具生产厂家协商好，在厨具设计时应按抽油烟机的规格尺寸来设计灶台上方的吊柜。

建议大家使用国标电线，不锈钢厨具设备，建议每台商用电磁炉配备空气漏电保护开关，不能采用插座插头接电，因为两孔插座插头插上后易松动、不牢固，因为商用电磁炉的功率较大，这样易产生瞬时打火，电流增大，不锈钢厨具，比较危险。空气开关，不要位于商用电磁炉的正上方，防止水蒸气进入开关里面，降低使用寿命。若有易使电流发生骤变且较为频繁的电器，如电焊机、冲击钻、电锤等或其它高功率用电器，如冰箱、洗衣机、热水器等与商用电磁炉同时使用，则较易损坏商用电磁炉，应引起注意，使用带有过流保护装置的插线板或选用稳定电源。不同时使用或尽量不在商用电磁炉工作的同时开关其它用电器，以免损坏商用电磁炉。商用电磁炉厨具不能使用诸如玻璃、铝、铜质的容器加热食品，这些非铁磁性物质是不会升温的。 不锈钢厨具-六安炉具-安徽金皖西不锈钢(查看)由六安市金安区金皖西不锈钢厨房设备厂提供。不锈钢厨具-六安炉具-安徽金皖西不锈钢(查看)是六安市金安区金皖西不锈钢厨房设备厂（www.jwxcy.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：张总。