

# 太原厨房设备 太原众鑫厨具 太原厨房设备厂家

产品名称	太原厨房设备 太原众鑫厨具 太原厨房设备厂家
公司名称	太原市万柏林区众鑫厨具经销部
价格	面议
规格参数	
公司地址	太原市万柏林区珍锦隆石材城不锈钢市场6排5号
联系电话	15340690905

## 产品详情

《太原市众鑫厨具》是一家从事星级酒店、中西餐厅、工厂、学校、食堂厨房设备的科研、设计、生产、销售、安装、售后运营服务以及厨房工程于一体的企业，另外做厨房排烟系统的设计施工，太原厨房设备厂家，以及燃气灶具、操作台、油烟净化器、开水器、冰柜等厨房设备的零售批发。

厨房中的砧板很容易开裂。要想防止砧板开裂，买回新砧板后，应立即涂上油。做法是：在砧板上下两面及周边涂上油，待油吸干后再涂，涂三四遍即可。

砧板周边易开裂，可反复多涂几遍，太原厨房设备厂，油干后即可使用。经过这样处理，砧板就不易出现裂痕。因为油的渗透力强，又不易挥发，可以长期润泽木质，能防止砧板爆裂。涂油还有防腐功能，砧板也因此经久耐用。

如果您想详细了解山西厨房设备，太原厨房设备，饭店厨房设备，太原哪里卖厨房设备，酒店厨房设备等，请来电咨询我们！

《太原众鑫厨具》主营：酒店，学校，饭店，单位食堂等厨房设计与施工。如需详细了解太原厨房设备，请来电咨询！

### 酒店维护保养

对设备的护理，在酒店行业对应的专业术语叫做“维护保养”。维护保养就是指通过清洁、润滑、检查、调试、保养等一般方法对设备进行护理，以维持和保护设备的性能和技术状况。

酒店进行设备维护保养的目的是使设备少出故障，减少停机维修的时间，大大提高机器设备的使用寿命，减少生产安全隐患。同时，太原厨房设备，酒店设备能否长期保持良好的工作精度和性能，也关系到

生产加工产品的质量，直接关系到酒店服务效率和经济效益的提高。

《太原市众鑫厨具》是一家从事星级酒店、中西餐厅、工厂、学校、食堂厨房设备的科研、设计、生产、销售、安装、售后运营服务以及厨房工程于一体的企业，另外做厨房排烟系统的设计施工，以及燃气灶具、操作台、油烟净化器、开水器、冰柜等厨房设备的零售批发。

商用厨房设备的选购：

- 1、厨具的附件有水槽、龙头、煤气灶、脱排油烟机、洗碗机、垃圾桶、调料吊柜等等。
- 2、商用厨房设备厨具的选购应重质量、功能、颜色等因素。产品应具有耐磨、耐酸碱、防火、防静电。设计上应兼顾美观、实用、便利的基本要求。

如果您想详细了解山西厨房设备，太原厨房设备，饭店厨房设备，酒店厨房设备等，请来电咨询我们！

太原厨房设备-太原众鑫厨具-太原厨房设备厂家由太原市万柏林区众鑫厨具经销部提供。太原市万柏林区众鑫厨具经销部（[www.tyzxcj.com](http://www.tyzxcj.com)）拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！