

太原餐厅厨房设备 太原众鑫厨具

产品名称	太原餐厅厨房设备 太原众鑫厨具
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，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。

厨房设备如何做好防腐处理？

1. 补强撑

所有工作面、工作台面、泄水板、洗碟石面等都需要安装补强撑，补强撑厚度至少2mm，材质为不锈钢制造。

2. 脚底调平用螺丝

3. 底层板

a)当柜下面有底层板时，底层板应是38mm高，12mm折边，成为槽形，四角剪切至与脚管匹配，底层板下面安装28mm*100mm*25mm的不锈钢槽形补强撑。

b)活动式底层板与固定式层板材料相同，4面38mm高，太原餐厅厨房设备工程，12mm折边，成槽形，4面亦需要剪切至与脚管匹配，活动式层板每段不能超过800mm，每段层板下都需要补强撑。

如果您想详细了解山西厨房设备，太原餐厅厨房设备，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。

厨房设备：

现代的餐饮对厨房要求越来越高，不但要合理实用、卫生清洁、美观大方、面积适中、节省劳动，如果站在老板的角度来看的话，还要节约成本、经久耐用、提高效率。而厨房设计中顾此失彼的现象却经常发生，太原哪卖餐厅厨房设备，看起来整齐卫生，实际上厨师们在工作中却施展不开；炉具虽美观好看，却不太实用。

厨房设计是一个系统工程，也是一门学问，要设计好一个新厨房，应该从细节入手。

厨房面积分配合理，设施配备恰当，投资费用就可以节省。面积过大，设施设备数量多、功率大或超越厨房生产需要，片面追求设备先进、功能完备，产生“大马拉小车”的现象，就会增加投资。

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。如需详细了解太原餐厅厨房设备，请来电咨询！

不锈钢厨具的清洁度：

1.不锈钢锅也很容易产生黑色鳞片，不易清洗。如果是锅内的黑色鳞片，我们可以把水放在锅里，放几片菠萝皮，水不应该是黑色的鳞片。，在火上煮约20分钟，让凉爽清洁，黑色鳞片可以去除。如果它是锅外的黑色鳞片，准备一个更大的锅。方法与上面相同，只需将黑色小锅放入大锅中煮。

2.当砂锅上有不易清洗的油渍时，太原餐厅厨房设备，可将砂锅表面剩余的茶渣擦几次，去除油渍。当处理其它污垢时，可以将一些米汤倒入锅中浸泡，然后加热，然后用刷子清洁锅中的污垢，然后用清水冲洗。

太原餐厅厨房设备-太原众鑫厨具(优质商家)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)实力雄厚，信誉可靠，在山西太原的炊事、烘焙设备等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领太原众鑫厨具和您携手步入辉煌，共创美好未来！