

# 山西商用厨房设备工程 商用厨房设备 新崛厨业公司

产品名称	山西商用厨房设备工程 商用厨房设备 新崛厨业公司
公司名称	太原市新崛厨业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山西省晋中市榆次区北方功能食品产业园
联系电话	13994294698 13994294698

## 产品详情

太原新崛厨业有限公司

新崛厨房设备:不锈钢橱柜的挑选技巧

- 1、做工。相信很多人都认为做工是衡量一个产品好坏的很重要的一个标准。重点要看橱柜的封边和柜体的密封条等是否经机器模压处理，山西商用厨房设备公司，密封条封闭是还完好。
- 2、材质。不锈钢厨具材质的好坏直接影响橱柜的质量。橱柜主要材质有人造石、大理石、防火板、不锈钢制品等。每种材料都各有优缺点。可以根据自己的需要选择。比如你喜欢金属质感，就选不锈钢；如果你资金有限，那么就选经济型的，防火板最适合你了；如果你青睐外观美观，那么选择人造石，可以根据个人意愿调制颜色。
- 3、配件。五金配件的好坏也是影响橱柜质量的一个重要指标。橱柜配件有铰链、滑轨、功能五金件、连接件。功能五金件主要看杆子的粗与细，镀络厚与薄及镀络的层数。滑轨有带阻尼和不带阻尼之分，太原商用厨房设备公司，带阻尼当然要贵一些。铰链是连接门板与柜体的连接件，是橱柜配件中用的最频繁的部件，应该选择质量好的大品牌。

太原市新崛厨业有限公司是一家集科研、设计、制、安装、销售于一体的专业厨房设备生产企业。

公司主营：山西厨房设备，山西酒店厨房设备，山西油烟净化器，山西无烟烧烤炉，山西制冷设备，太原岛柜，山西燃气灶，山西排风系统，山西商用厨房设备工程，山西风柜，山西消毒柜等

新崛厨房设备：

常见的3种炒炉到底应该选哪种？

炒炉一般有单炒单温、双炒单温、双炒双温等型号。温锅的作用是提供炒菜时需要的水和便于随时清理锅具，因为有一定的温度，用来刷锅很方便。

炒炉选哪种？如果厨房预期工作负荷较大，基本每口炉灶都有厨师使用，且空间不那么紧张，建议使用双炒双温灶，使每个厨师都有独立的温水锅，如果空间紧张，则可选用双炒单温灶。

太原新崛厨业有限公司

厨房设备维修

厨房设备维修是指针对厨房内所有设备在出现问题的情况下，进行的一项服务性的工作。它可分为家用厨房设备的维修和商用厨房设备的维修。这些维修服务有一定的技术性，大多需要专业人员来进行。下面我针对家用和商用两大类厨房设备产品进行说明。家用厨房设备维修主要包括燃气设备，电磁炉，抽油烟机，橱柜，排烟管道，水池、豆浆机、榨汁机、电饭煲等设备的维修。作为家庭使用，燃气设备主要是燃气灶的维修，大多是从市场上买的燃气灶，商用厨房设备，牌子很多，这类产品主要是灶芯的维修。在出现问题的情况下，要先切断气源，如有说明书，要按照上面说明进行更换，否则必须请专业人员进行维修。电磁炉设备出现问题后，要先切断电源，打电话让专业售后人员过来维修，切忌自己私自拆开维修。总体的维修原则就是在自己不懂的情况下，不能乱拆卸，弄巧成拙，造成不必要的损失，未过保修期的设备无论自己懂否，都不要拆卸，及时到找售后人员解决。

山西商用厨房设备工程-商用厨房设备-新崛厨业有限公司(查看)由太原市新崛厨业有限公司提供。山西商用厨房设备工程-商用厨房设备-新崛厨业有限公司(查看)是太原市新崛厨业有限公司(sxxjcy.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：李经理。同时本公司(www.tybgcj.com)还是从事山西超市冰柜批发，太原大型保鲜冷库报价，太原商用冷柜多少钱的厂家，欢迎来电咨询。