

太原厨房设备 太原厨房设备安装 太原众鑫厨具

产品名称	太原厨房设备 太原厨房设备安装 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。

山西厨房设备使用注意事项：

当厨房设备中电烤箱的电源线或其他附件和部件受损时，太原厨房设备安装，请停止使用本机。由专业维修人员来维修更换。

沈阳厨房设备供电设施适用于产品铭牌上特定的大功率，且电源插座有常规的地接线。

请勿使用蒸汽或高压装置清洁烤箱。

按说明书要求清洁烤箱内胆、外部及玻璃门板，需使用中性清洁剂和软布。

更换照明灯泡或清洗前及长期不使用时，一定要关闭电源。

烤箱使用中会发热，请务必注意不要接触烤箱内的加热元件，也不要让儿童接触使用中的烤箱。

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，太原厨房设备安装公司，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。

不锈钢厨具的加工准则：

1、防火的准则：

厨房是现代家居中仅有运用明火的区域，资料防火阻燃才干的高低，决议着不锈钢厨具加工乃至家庭的安全，特别是不锈钢厨具加工表层的防火才干，更是挑选不锈钢厨具加工的重要规范。所以，正规不锈钢厨具加工生产厂家生产的不锈钢厨具加工面层资料悉数运用不燃、阻燃的资料制成。

2、卫生的准则：

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。如需详细了解太原厨房设备，请来电咨询！

山西厨房设备如何做好防锈处理？

1. 不锈钢在焊接后为防止氧化腐蚀，须经防锈处理，在焊面表面需磨光以防腐蚀，太原厨房设备，底部适当地磨平后涂上金属色泽的防锈涂料，太原厨房设备安装队，当焊接镀锌框架时，应在框架未镀锌前焊接，如果需要焊接镀锌框架，则需在焊接后涂上金属光泽的防锈涂料。

2. 支架脚管

除特别注明外，所有支撑脚管应不小于38mm不锈钢制造。

3. 脚管横支架

除特别注明外，所有脚管支架应用25mm直径*1mm厚不锈钢制造，横支架与主脚管垂直并保持水平，除特别注明外，距离地面180mm脚管支架安全焊接及磨平。

太原厨房设备-太原厨房设备安装-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)为客户提供“酒店,学校,饭店,单位食堂等厨房设计与施工”等业务，公司拥有“酒店,学校,饭店,单位食堂等厨房设计与施工”等品牌。专注于炊事、烘焙设备等行业，在山西太原有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：王经理。