

不锈钢厨房设备 新岷厨业公司 山西不锈钢厨房设备厂

产品名称	不锈钢厨房设备 新岷厨业公司 山西不锈钢厨房设备厂
公司名称	太原市新岷厨业有限公司
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

太原新岷厨业有限公司

厨房设备选购方法1. 厨具的主体是上下柜和立柜，上下柜的标价单位是每米计算，立柜的标价单位按只计算。也有定做各类柜具的，当你选购某种牌号的厨具后，支付一定数量的定金，商店或厂家的设计人员可上门根据厨房的房型大小，经测量设计绘图再计算出价格，顾客认为满意后就可实施制作。然后顾客到商店或厂家全额付款。在约定的时间，专业人员会上门进行安装。

2. 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，山西不锈钢厨房设备厂家，可以自己购买或请设计人员代为购买以作全盘考虑。

3. 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jun、防静电。设计上应兼顾美观、实用、便利的基本要求。

太原市新岷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，山西不锈钢厨房设备厂，山西酒店厨房设备，山西油烟净化器，不锈钢厨房设备，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，山西风柜，山西消毒柜等

新岷厨房设备：电气蒸饭车的使用和保养

1.使用前将机器安放平整，接上输入蒸汽管道，将饭盘、馒头盘等放进箱内，加入部分清水，送电（或蒸汽）经30分钟能达到良好消毒作用，然后放入大米，馒头及菜类。

2.使用蒸饭车前必须安装漏电保护开关，检查电器线路，外壳要有效接地，接线要牢固。在未装漏电保护开关，和有效接地的情况下严禁使用。

3.用蒸汽加热时，将需蒸煮食品放入箱内关上门，蒸饭车顶上配有气压安全球阀，气压

达到一定的压力时气压球阀自动冲开蒸汽溢出，太原不锈钢厨房设备厂，属正常现象，严禁用物体压住气压球阀。

4.用电加热时，必须将水箱加满水，切勿缺水送电，以防烧坏电器。

5.蒸饭车箱外壳不宜接近酸碱之类腐蚀物，以防腐蚀氧化。

6.蒸毕后应清洗蒸箱，并定期擦洗电热元件表面（一般一周两次）但不得用过硬的金属铲刮表面，及时更换水箱用水。

7.蒸饭车非高压密闭容器，允许有少量蒸汽从门缝溢出，当蒸汽输入数分钟后，蒸汽溢出较刚输入时有所增加属正常现象。

太原新崛厨业有限公司

厨房设备还可以根据用途分为家用和商用两类。家用厨房设备指家庭厨房内使用的设备，而商用厨房设备指酒店、餐厅、酒吧、咖啡店等餐饮业使用的厨房设备。商用厨房设备因为使用频率高，所以相应的体积较大，功率较大，也较重，当然价格也较高。

公司承接工程项目：

酒店、酒楼、宾馆、工厂、学校、食堂、中西餐厨房设备及设备安装

各种制冷、烧烤、保温及酒店用品设备

超市、商场、工厂医院不锈钢配套设备

排烟、排风及环保设备

客户、餐厅、办公家具

追求专业 值得信赖

不锈钢厨房设备-新崛厨业公司-山西不锈钢厨房设备厂由太原市新崛厨业有限公司提供。不锈钢厨房设

备-新崛厨业公司-山西不锈钢厨房设备厂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.tyksq.com) 还是从事山西开水器，太原开水器，商用开水器的厂家，欢迎来电咨询。