

太原厨房设备 太原众鑫厨具 太原厨房设备安装队

产品名称	太原厨房设备 太原众鑫厨具 太原厨房设备安装队
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。

商用厨房设备：

餐饮业厨房功能区的划分：主食库，副食、干货库，太原厨房设备，腌制间，面点、小吃间，凉菜间，太原厨房设备安装队，蔬菜初加工间，肉类、水产加工间，垃圾间，切配间，打荷区，烹饪区，蒸煮区，配餐区，售卖、传菜区，就餐区。

人性化的原则

厨房内的操作要有一个合理的流程，在厨房设备的设计上，能按正确的流程设计各部位的排列，对日后使用方便十分重要。再就是灶台的高度、吊柜的位置等，都直接影响到使用的方便程度，要选择符合人体工程原理和厨房操作程序的酒店厨房设备。

如果您想详细了解山西厨房设备，太原厨房设备厂家，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，底部适当地磨平后涂

上金属色泽的防锈涂料，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！

厨房设备材质的选用

厨房设备表面的材质主要以不锈钢耐火板为主流，其改良后的不锈钢耐火板不仅光彩夺目，耐热、耐用性能更有显著提高，一改以往质弱印象。

厨房设备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，太原厨房设备生产厂家，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。

太原厨房设备-太原众鑫厨具-太原厨房设备安装队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！