

不锈钢厨房设备 新崛厨业公司 山西不锈钢厨房设备工程

产品名称	不锈钢厨房设备 新崛厨业公司 山西不锈钢厨房设备工程
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，山西风柜，山西消毒柜等

新崛厨房设备：选择炒炉要注意什么？

三看水龙头

带温锅的炉灶上一般都安装有可摇摆水龙头，厨师用手里的炒菜勺就可以拨动控制水的开关，在给厨师带来方便的同时，因为大量的敲打，它也成为厨房中最易损坏的东西。水龙头质量很关键，好点的摇摆水龙头上百元一个，山西不锈钢厨房设备生产厂家，市场上并不多见。

四看风机和内部结构

一般炒炉都会有鼓风机，铁壳或铝壳，铝壳较好，噪声低。

鼓风机安装在炉灶下面，好坏不容易判别，鉴别的时候请蹲下低头或卸掉炉灶面板查看，顺便看看炉灶内部结构。好的炉灶内部是这样的：内部结构布局简洁、各种管路井然有序、用材扎实，漆面均匀厚实、风机安装稳固并且有减震胶垫，用螺丝锁固、便于拆卸更换。

以下几个地方千万注意：如果发现风机是焊接上去的坚决不要；如果鼓风机出风管是金属软管请用手稍稍用力捏一下捏的动的是铝管，捏不动的是不锈钢管，铝管的不要很容易变形脱落接头处也要重点查看。

如果购买双头炉灶，查看一下是单风机还是双风机，建议购买带双风机的，道理很简单，坏了一个，不锈钢厨房设备，另外一个还能用。

太原新崛厨业有限公司

商用厨房设备布局时都有特殊的技术要求与实际情况，要严格按照有关规范设计施工，还要结合实际环境条件变通设计，设计要确保可靠安全和高xiao实用的指标。商用厨房上下水设施设计要考虑以下原则：

2.专业设计人员尽早参与商用厨房设计布局要尽早有专业人员设计，避免疏漏，最主要是上下水流量与管线布置的疏漏。图纸有厨房主管人员认定，山西不锈钢厨房设备工程，为建筑设计部门提供有效的设计依据。

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，太原不锈钢厨房设备公司，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

拉面馆所需厨房设备清单

北方人喜欢面食，不管是馒头、包子还是各种面条，他们都爱。开一个面馆不仅要考虑门面、前厅桌椅等问题，后厨设备的选择与购买也尤为重要，它不仅可以提高店铺档次也与节能安全等问题息息相关。

那么，究竟需要哪些后厨设备呢?以下几个拉面后厨设备仅供大家打开思路做个参考。

拉面厨具之煮面炉

面条可以从市场进货，但是面馆必须要有一个煮面炉。

拉面厨具之小型炒灶

面馆不仅有各种美味的汤面，也有各种炒面，这就需要有一个便捷的炒灶。

拉面厨具之熬汤炉

面馆必须有熬汤炉来熬制浓浓的原汤，同时也需要盛放原汤的大容器，即熬汤炉和盛汤器。

拉面厨具之四门冰柜

由于天气原因或材料堆积，面馆也需要有一个大的四门冰柜来存放易变质的食材。

拉面厨具之碗柜

面馆不同于家用厨房，必须有足够的碗盘，以应对高峰时段的客流量，因此一个宽大且易沥水的碗柜非常重要。

拉面厨

不锈钢厨房设备-新崛厨业公司-山西不锈钢厨房设备工程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工程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。