

# 合肥厨房设备 商用厨房设备厂家 安徽友福

产品名称	合肥厨房设备 商用厨房设备厂家 安徽友福
公司名称	安徽友福厨具制造有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	安徽省合肥市双凤经济开发区金藏路5号
联系电话	13956097718

## 产品详情

### 商用厨房设备大功率电磁炉部件选购

#### 水盆的选购

水盆是厨房用具中必不可少的配件，是实现洗涤功能最基本的设备。家庭厨具中的水盆一般使用不锈钢的，有单槽和双槽两种，双槽的价格虽然较高，合肥厨房设备，但使用起来很方便，所以只要面积允许，应尽量配备双槽水盆。

购买水盆时，应观察其加工质量，不允许有沙眼、裂纹等明显质量缺陷，水盆的槽沿应加工平滑、完整，新型厨房设备，无毛刺，无凹凸不平，一般家用不锈钢水盆用料厚度在1毫米左右，购买时要注意水盆的规格尺寸需与洗涤柜或台面上的位置尺寸相一致。

#### 如何鉴别厨房设备不锈钢的特点

一定要认真观察产品的外包装和各项证书、合格证号。一是注意实物与包装上描述的内容是否一致;二是检查产品是否具有产品质量合格证明、QS标记的生产许可证和许可证编号，以及GB或其他国家认证部门出具的合格证号;三是产品上是否有中文产品名称、生产厂名称和地址;四是包装或说明书上是否标明产品规格、等级、主要成分名称和含量等;五是包装或说明书上是否有一些正确的操作规范或者清洗方式的提示;六是因使用不当，易造成产品本身损坏或可能危及人身、财产安全的产品，应当有警示标志或中文警示说明。

#### 中式餐饮需要哪些厨房设备？

## 煮炉

煮是烹调方法中最原始的制作技法之一，食堂厨房设备，普遍适用于主副食的加工制作。大锅灶、蒸汽夹层锅可以一次烹制较多汤、菜、粥、面食等。蒸汽夹层锅采用蒸汽为热源，锅身可倾覆，以方便装卸物料。煮面炉是专门门为一次煮制多种面食而设计的炉具，可以同时煮饺子、馄饨、面条等，还可以根据客人需要添加汤汁、配料、菜码等，解决了大锅煮制能耗大、品种少、速度慢、众口难调的问题。

合肥厨房设备-商用厨房设备厂家-安徽友福(推荐商家)由安徽友福厨具制造有限公司提供。合肥厨房设备-商用厨房设备厂家-安徽友福(推荐商家)是安徽友福厨具制造有限公司(www.ahyfcj.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：马经理。