

# 山西不锈钢厨具厂家 山西不锈钢厨具 太原众鑫厨具有限公司

|      |                                 |
|------|---------------------------------|
| 产品名称 | 山西不锈钢厨具厂家 山西不锈钢厨具<br>太原众鑫厨具有限公司 |
| 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》主营：厨房设备工程；厨房排烟管道；批发零售厨房单品。如需详细了解山西不锈钢厨具，请来电咨询！

厨房厨具的操作要有一个合理的流程，因此，在厨具的设计上，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。因此，要选择符合人体工程原理和厨房操作程序的厨房用具。

### 美观原则

厨具不仅要求造型、色彩赏心悦目，而且要有持久性，因此要求有较易的防污染、好清洁的性能，这就要求表层材质有很好的

抗油渍、抗油烟的能力，使厨具能较长时间地保持表面洁净如新。

《太原市众鑫厨具》主营：厨房设备工程；厨房排烟管道；批发零售厨房单品。如需详细了解山西不锈钢厨具，山西不锈钢厨具，请来电咨询！

### 厨房设备设计：

1、安全的原则 商用厨房设备的设计首要就是安全原则，人生安全、社会安全为重中之重。要确保设计产品的质量，商用厨房设备在设计上应考虑其在使用过程中符合人体安全原则，避免过多的尖锐设计，保障人在使用过程中的安全。

2、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。

《太原市众鑫厨具》主营：厨房设备工程；厨房排烟管道；批发零售厨房单品。如需详细了解山西不锈钢厨具，请来电咨询！

商用厨房设备其大致可分为五大类：灶具设备、排烟通风设备、调理设备、机械类设备、制冷保温设备。

这里主要用到的是一些小型的机械类的设备，山西不锈钢厨具厂，比较常用的产品有切片机，搅拌机，和面机，压面机，山西不锈钢厨具生产厂家，豆浆机，咖啡机，制冰机等产品，这些机械品牌种类很多，功能也参差不齐，一般是要根据厨房的档次需要来配备的。

山西不锈钢厨具厂家-山西不锈钢厨具-太原众鑫厨具有限公司由太原市万柏林区众鑫厨具经销部提供。“酒店,学校,饭店,单位食堂等厨房设计与施工”就选太原市万柏林区众鑫厨具经销部（[www.tyzxcj.com](http://www.tyzxcj.com)），公司位于：太原市万柏林区珍锦隆石材城不锈钢市场6排5号，多年来，太原众鑫厨具坚持为客户提供好的服务，联系人：王经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。太原众鑫厨具期待成为您的长期合作伙伴！