

煲仔炉 伊派餐饮 大型商用煲仔炉

产品名称	煲仔炉 伊派餐饮 大型商用煲仔炉
公司名称	广东顺德伊派餐饮设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广东省佛山市顺德区容桂大道南16号
联系电话	13726334959 13726334959

产品详情

改善环境：无明火燃烧、无鼓风装置可减少热量散发、提高能源使用效率、降低噪音（厨房噪音的主要来源于炉灶鼓风、烟罩风机和设备马达。

可以精准温控：大范围调节与先进电脑控制技术的运用、可精准控制烹饪温度，既节能又保证食品的美味，煲仔炉，便重要的是有利于中餐菜肴制作标准的推广。

顺德伊派餐饮设备是一家集柜式煲仔炉研发、生产、销售、服务于一体的专业商用厨具高科技企业。

本公司生产设备先进，技术力量雄厚，电磁煲仔炉，主要服务于全国各地的酒店、食堂、饭店、超市及连锁企业，提供厨房布局设计，厨具生产，销售，售后服务于一体的专业服务。公司以“质量为生命，全身心服务”为核心价值，希望通过我们的专业水平和不懈努力，为厨具精品的推广提供服务指导。

我们将一如既往以优质的产品，合理的价格，良好的信誉，满意的售后为广大新老客户服务！相信通过我们不断地努力和追求，大型商用煲仔炉，一定能实现大共赢！质量方针：以人为本、科学管理、顾客至上、品质卓越业务包括：厨房设备项目咨询、设计、生产加工、销售-零配件供应等。

酒店厨房设备的选购原则：方便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，要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。防火的原则酒店厨房设备表层应具有防火能力，双眼商用煲仔炉，正规厨房设备生产厂家生产的厨房设备面层材料全部使用不燃、阻燃的材料制成。卫生的原则酒店厨房设备要有抗御污染的能力，特别是要有防止蟑螂、老鼠、蚂蚁等污染食品的功能，才能保证整个厨房设备的内在质量。美观的原则厨房设备不仅要求造型、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。

煲仔炉-伊派餐饮-大型商用煲仔炉由广东顺德伊派餐饮设备有限公司提供。广东顺德伊派餐饮设备有限公司(www.gdyipai.com)是从事“餐饮设备、日用电器及其配件、家具、厨卫洁具、燃气炉具”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：李总。