

汇泉伟业设备 武汉厨房灶具

产品名称	汇泉伟业设备 武汉厨房灶具
公司名称	武汉汇泉伟业厨房设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市经济技术开发区创业路嘉昱公馆B座2514室
联系电话	18007130787 18007130787

产品详情

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，厨房灶具，则需在焊接后涂上金属光泽的防锈涂料。

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。

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。

厨房设备消毒和清洗加工类器具

厨房设备消毒和清洗加工类器具包括清洗工作台、不锈钢盆台、洗菜机、洗碗槽或是洗碗机，消毒碗柜。整洁舒适的厨房必须要准备消毒和清洗器具。

厨房储存设备

用于食物原料、器具和半成品的常温和低温储存设备包括平板货架、米面柜、冰箱、冰柜、冷库等。

厨房配套设备

常用的厨房的配套设备包括：通风设备如排烟系统的排烟罩、风管、风柜、处理废气废水的油烟净化器、隔油池等。一般大型餐饮业还包括传菜电梯。

高端化

随着经济的快速发展，服务业占国内生产总值的份额越来越大，特别是酒店餐饮服务业的发展越来越快，从精品酒店的告诉增长可窥一斑。酒店餐饮服务业的快速发展，带动了整个商用厨房设备行业快速发展，而现在的酒店，追求的是低调的奢华，所选用的厨具倾向于高端化。

智能化

智能化，不光是商用厨房设备的发展趋势，也是整个社会的发展趋势，随着人口不断下降，用工成本上升，招工难将成无法改变的难题。无论是从硬性条件，还是从科技的发展来看，智能化是商用厨房设备毋庸置疑的发展趋势。

汇泉伟业设备(多图)-武汉厨房灶具由武汉汇泉伟业厨房设备有限公司提供。武汉汇泉伟业厨房设备有限公司(www.whcfsb.com)为客户提供“厨房设备,厨房机械,厨房制冷设备,酒店用品设备安装及销售。”等业务,公司拥有“厨房设备”等品牌。专注于壁橱、橱柜等行业,在湖北武汉有较高知名度。欢迎来电垂询,联系人:李经理。