

食堂厨具设计 三水食堂厨具 海派食堂厨具

产品名称	食堂厨具设计 三水食堂厨具 海派食堂厨具
公司名称	佛山市海派厨房设备工程有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	佛山市禅城区轻工三路13号
联系电话	13690255888 13690255888

产品详情

质量保证：

为了提高产品质量，确保用户的正常使用，提高本公司的信誉，本公司对本次产品做以下承诺：

1、灶具类在交货之日起，如出现重大质量问题，我公司在六个月内保退保换，由此所产生的费用由我公司自行承担。

2、工作台、货架、调理台类，如在一年内出现产品质量问题（如开焊、断裂等），我公司对此保退保换，食堂厨具设计，由此所产生的费用由我公司自行承担。

厨房设备的安全性，要在设备牢靠、质量稳定的前提下，充分考虑厨师操作的安全。厨房设备不比客房、餐厅设备，使用人员多为厨房员工。厨房员工大多是体力劳动者，劳动强度大，干活动作猛，食堂用电厨具，力气大。因此，厨房设备要功能先进，操作简便，自身安全系数高，一般操作不易损坏才行。

厨房设备要符合卫生安全的要求。厨房设备大多直接接触食品，其卫生安全对消费者的健康直接构成影响。因此，设备的用材、设备的操作及运用，都要考虑到对食品不构成直接或间接的污染。

选购合适的商用厨房，需要从以下几个方面考虑入手：

(1) 认真挑选是必要的

我国厨具行业的发展参差不齐，厨具加工的工艺标准难以规范化。制作工程中，人工加工的成分还比较多，设备精度、工艺水平，材质配件差异也比较大。不同厂家的同一种设备同种型号.其性能，质量也存在差别。有时差别还很大因此，综合性价比。认真挑选厂家和产品是必要的选购设备的人员需要具备多种技术知识，既要知道厨房工艺需要，又要懂设备技术。

（2）厨房设备选购要有专人组

越多失误越少，选择技术比较认真的人负责。

（3）满足功能要求才能提高工作效率

厨房设备的功能、性能指标直接影响工作效率，首先要根据工艺技术要求，选择满足技要求的种类型号；然后，要了解详细的性能指标，选择保证产出量，食堂用的厨具，产出速度高。能耗低，价格合理的设备，要比较并核实关键的技术指标，如用电设备的耗电量，三水食堂厨具，冷冻和冷藏设备的效率，炉灶的能耗等。选用节能高效的设备，不仅能提高工作效率，还能降低使用成本。

食堂厨具设计-三水食堂厨具-海派食堂厨具由佛山市海派厨房设备工程有限公司提供。佛山市海派厨房设备工程有限公司（www.hp5588.com）位于佛山市禅城区轻工三路13号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前海派厨房设备在其它中享有良好的声誉。海派厨房设备取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。海派厨房设备全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。