

# 海派酒店厨房设备 餐馆厨房设备 湛江厨房设备

|      |                         |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 海派酒店厨房设备 餐馆厨房设备 湛江厨房设备  |
| 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

两型社会是国家提出的建设资源节约型社会以及环境友好型社会，它意味着国家对绿色生态建设的充分重视。厨具行业作为与人们息息相关的产业，伴随着人们对于绿色环保的重视，也在往节能、低碳方向发展。建设两型社会是厨具企业发展的新机遇，厨具企业要提高技术、树立创新意识，在低碳的道路上不断向前发展。厨具企业在此过程中，需要时刻以环保低碳为方向，促进厨具企业的长远发展。

不锈钢商用厨房用具设备与传统的铝制品、铁制品、搪瓷制品相比有很多优点：

- 1.铝制品容易被氧化和腐蚀，铁易锈蚀，搪瓷制品怕腐蚀。而不锈钢制品则不氧化，酒店厨房专用设备，耐腐蚀。
- 2.铝的强度低，怕磕碰磨擦，易走形，搪瓷制品珐琅质虽坚硬但很脆，餐馆厨房设备，同样怕碰撞，而不锈钢制品则不怕碰撞。
- 3.铝制品易吸附着物，有利细菌草生，且氧化后发黑，不易擦拭，影响美观，而不锈钢由于质地坚，光洁度好，很少附着物，有利于卫生。

食堂厨房设备也可以这样使用，要是厨房面积设计相对较小，加之中心厨房的配送，可以免去厨房的加工场地，湛江厨房设备，厨房设备使厨房只需保留烹调区、保温和冷藏区。当然，快餐店的卫生状况如何使吸引人的重要因素，大多数的快餐厨房都要求敞开式的、透明的，这就要求厨房设计时，选用的各种厨具、设备及装饰材料要便于清洁和打扫。星级饭店的厨房，要求有很强的承接各种宴席的能力，要

求菜肴品质高、出品精美。

海派酒店厨房设备(图)-餐馆厨房设备-湛江厨房设备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](http://www.hp5588.com) ) 为客户提供“厨房工程,厨房设备,不锈钢厨房设备”等业务,公司拥有“厨房工程”等品牌。专注于其它等行业,在广东佛山有较高知名度。欢迎来电垂询,联系人:魏总。