

江门食堂厨具 食堂厨具设备 海派厨房设备

产品名称	江门食堂厨具 食堂厨具设备 海派厨房设备
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

我司拥有完善的售后服务网络，严格考核安装维修工作人员的资质，不锈钢食堂厨具，提供24小时的用户维修服务。始终坚持“品质为基，信誉为本”的宗旨，江门食堂厨具，一如既往的为广大客户提供一流的产品及服务。更力求让恒之星成为商用厨房服务领域的标杆性企业!

海派厨具根据厨房面积科学布局规划，整体优化厨房工程设备配置，可帮您节省出一部分相当可观的费用。科学选用厨具设备，延长设备使用寿命，降低使用能耗。

公司领导带领我们走向明亮的未来，稳重求胜。爆发自身潜力钻研深层次的技术，在百忙之中求改变求生存，战略式眼光看待问题解决问题，鼓励员工发动变革之战。开创新时代卓越设备，激动人心的跨时代产物，实现本身价值，提高生产效率。

坚持科技创新，满怀真情的发展，食堂厨具品牌，迈向求真制作、卓越品质的美好明天，绝对从根本上改革创新，低调创新高调发展，独特的设备将带来巨大的科技改变，攻克技术难关，效率操作，使生产方面升级，尽自己的努力，挑战自我。集合公司只会，跳跃式发展经济。

厨房设备注意四大原则

1、卫生的原则;商用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，食堂厨具设备，才能保证整个厨房设备的内在质量。

2、防火的原则;商用厨房设备表层应具有防火能力，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。

3、美观的原则;商用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。

4、能环保的原则;商用厨房设备的燃料原多用煤，现普通是采用燃油，燃气，更环保。此外，厨房设备本身的产品，比如专业酒店厨房设备厂家生产的节能灶，多数能达到节能30%-60%以上。

江门食堂厨具-食堂厨具设备-海派厨房设备(推荐商家)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)在其它这一领域倾注了无限的热忱和热情，海派厨房设备一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：魏总。