

# 广州厨房设备工程 酒店厨房设备工程 广州创利

产品名称	广州厨房设备工程 酒店厨房设备工程 广州创利
公司名称	广州创利厨具有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广州市天河区车陂路48号3栋226-12房
联系电话	13265370142 13265370142

## 产品详情

### 创利厨具——厨房设备工程

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。节能环保的原则 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。现代化商用厨房设备，商用厨房设备设计原则，广州厨房设备工程，商用厨房设备设计安装，上海商用厨房设备设计安装。

### 创利厨具——厨房设备工程

其次，安装商用厨房设备时需要按照其规范的装置顺序进行安装。当然，还有按照平面设计图的安排，预留充足的水位电位，特别是电线的线径要满足相应的设备要求，还有为排烟管道预留的洞口大小要求。再接着装置厨房内的配套电器以及进行测试调整和清理作业，大型厨房设备工程，从而保证各关键厨房设备能够正常使用，保障后续餐食制作方便、安全。

### 创利厨具——厨房设备工程

厨房设备安装主要质量缺陷是同基层连接不牢固、厨具安装不平及同管线交接处隙过同基层连接不牢固:主要原因是连接件选择不当所致，如果基层是木材和石膏板，酒店厨房设备工程，应选择木丝为连接件，如基材为水泥，则应用膨胀栓或雄料胀销，基层为砖墙时，应使用塑料胀销或预埋木砖(2)厨具安装不平除基层地面不平外，主要是未调整厨具的底部旋钮。所以，厨具装应在厨房地面铺装完工后进行，安装时，应首先调整旋钮，保证柜体水平后才能固定。

### 创利厨具——厨房设备工程

另外，安装厨房设备的同时，还应仔细检查清楚厨房设备的五金件以及吊厨等是否安装牢固。在安装抽

油烟机时安装人员还应注意其高度，不锈钢厨房设备工程施工，通常应与使用者的身高为准。同时烟罩的面积多少，烟罩安装的高度是多少。为了减少不必要的麻烦，将抽油烟机与橱柜同时进行安装。因为橱柜的高度也应参考使用者的身高，避免橱柜太高，导致后厨人员高度不够随手放置厨具。

## 创利厨具——厨房设备工程

安全问题：员工在安装厨房设备过程中，首先从装卸车开始，厨房设备本身很笨重，所以装卸车过程中就存在着安全隐患；安装过程中注意用电安全，新工地不知道如何用电，一定要请教现在正在装修的工作人员；安装人员本身的安全非常重要，安装过程中高空作业一定要注意踩实抓稳。

## 创利厨具——厨房设备工程

底柜安装应先调整水平旋钮，保证各柜体台面、前脸均在一个水平面上，两柜连接使用木螺丝钉，后背板通管线、表、阀门等应在背板划线打孔，以便躲让有关设备，孔侧不得出现锯齿状。安装洗物柜底板下水孔处要加塑料圆垫，下水管连接处应保证不漏水、不渗水，不得使用各类胶粘剂连接接口部分。安装不锈钢水槽时，要按水槽的型号尺寸在台面上划线开槽，水槽与台面板的连接用配好的吊挂螺丝夹紧调平，加密封胶封边，保证水槽与台面连接缝隙均匀不渗水。

广州厨房设备工程-酒店厨房设备工程-广州创利(推荐商家)由广州创利厨具有限公司提供。广州创利厨具有限公司（[www.chuangli.cn](http://www.chuangli.cn)）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！