

太原众鑫厨具经销部 太原厨具批发市场 太原厨具

产品名称	太原众鑫厨具经销部 太原厨具批发市场 太原厨具
公司名称	太原市万柏林区众鑫厨具经销部
价格	面议
规格参数	
公司地址	太原市万柏林区珍锦隆石材城不锈钢市场6排5号
联系电话	15340690905

产品详情

《太原众鑫厨具》主营：酒店，学校，饭店，单位食堂等厨房设计与施工。如需详细了解太原厨具，请来电咨询！

山西厨房设备如何做好防锈处理？

1. 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，则需在焊接后涂上金属光泽的防锈涂料。

2. 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。

3. 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，太原厨具，除特别注明外，距离地面180mm脚管支架安全焊接及磨平。

《太原市众鑫厨具》是一家从事星级酒店、中西餐厅、工厂、学校、食堂厨房设备的科研、设计、生产、销售、安装、售后运营服务以及厨房工程于一体的企业，另外做厨房排烟系统的设计施工，以及燃气灶具、操作台、油烟净化器、开水器、冰柜等厨房设备的零售批发。

厨房设备一定要保持卫生！

炒菜炉灶的卫生和保养

炉头每天要清洗，保证炉头不能有油腻。

不可向炉头内外扔杂物，以保证内部油气畅通和外部下水。

对炉头的热水锅要每日清洗，不要放杂物。

炉头上的水箱要随时清洗，保持水质清洁。

炉头上的出水管尽量不要用手勺敲击，太原厨具批发市场，做到人走水关。如炉头发生任何损坏或堵塞，应立即通知工程部维修，以免发生危险。

如果您想详细了解山西厨房设备，太原厨房设备，太原厨具批发市场电话，饭店厨房设备，酒店厨房设备等，请来电咨询我们！

《太原众鑫厨具》主营：酒店，学校，饭店，太原厨具市场电话，单位食堂等厨房设计与施工。如需详细了解太原厨具，请来电咨询！

不锈钢的产品并非就真的不会生锈，当维护不恰当，表面有损伤时，生锈是经常有的事。

损伤的原因有很多，其中最常发生的，是用去污粉来刷洗。去污粉确实去污力强，然而对不锈钢却也造成相当的伤害。

例如先在马铃薯皮上撒去污粉，再轻轻地擦洗厨具，之后再用湿抹布擦拭干净。这些清洁步骤都是很重要的呢！

太原众鑫厨具经销部(图)-太原厨具批发市场-太原厨具由太原市万柏林区众鑫厨具经销部提供。太原市万柏林区众鑫厨具经销部（www.tyzxcj.com）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！