

山西太原厨具批发市场 山西厨具 太原众鑫厨具厂

产品名称	山西太原厨具批发市场 山西厨具 太原众鑫厨具厂
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。如需详细了解山西厨具，请来电咨询！

不锈钢厨房设备如何选购？

要选对不锈钢厨具的种类。奥氏体型不锈钢适合用作长期与食品接触的容器，山西太原厨具批发市场，而马氏体型由于不耐蚀，则不适合。这里有一个简易的分辨奥氏体和马氏体的方法——在选择厨房设备时，可以用磁铁测试一下不锈钢的磁性，如部分或者全部有磁性，则说明锅具不是奥氏体不锈钢，不要使用。

《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。如需详细了解山西厨具，请来电咨询！

节能灶是多见的厨具之一，要区分节能灶的好坏，可从以下五个方面去判别：

一、了解热效率：热效率是衡量一个灶是不是节能的重要方针，燃气职业都是以这个方针来衡量灶具是不是节能的

，并且一定要专业的第三方出具的查看陈说为准，一般热效率在70%以上的节能灶即是不错的挑选了。

二、噪音：噪音也是一种污染，好的节能灶噪音低。

三、排烟口温度：这是一种十分简略的检验方法，好的节能灶排烟口的温度十分低，而一般的灶排烟口是底子不敢接近的。

四、节能率：节能率是许多客户关心的疑问，许多厂家会在这个数据上大做文章，实践仍是要以检验的数据为准，一般大灶的节能率在40%以上就很不错了。

五、废气排放

《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。

厨房设计

在进行餐厅厨房设计的时候，人们还要注意厨房中摆放东西的条理性，条理越好，就对餐厅的使用者厨师来说越方便。

须知在生意好的时候，山西厨具市场，厨师取东西的速度更快，那么做菜的速度和上菜的速度就更快，餐厅的收益自然就更高了，山西厨具，因此，厨房设计的条理性是最为重要的，是常用的摆件都不要与厨师错开一个身位。

山西太原厨具批发市场-山西厨具-太原众鑫厨具厂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）位于太原市万柏林区珍锦隆石材城不锈钢市场6排5号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前太原众鑫厨具在炊事、烘焙设备中享有良好的声誉。太原众鑫厨具取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。太原众鑫厨具全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。