

湖北商用厨具公司 武汉汇泉伟业

产品名称	湖北商用厨具公司 武汉汇泉伟业
公司名称	武汉汇泉伟业厨房设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市经济技术开发区创业路嘉昱公馆B座2514室
联系电话	18007130787 18007130787

产品详情

燃气炒菜灶、炊用燃气大锅灶和燃气蒸箱能效等级分为三级，1级是目标值，达到1级要求的产品是先进产品;2级为产品节能评价值，达到节能评价值的产品是节能产品;3级则为产品的能效限定值，也是市场准入限定值;低于该指标的产品为淘汰产品，应禁止其生产和销售。提升商用厨具类产品的技术，提高燃气为能源的燃烧器具产品的市场竞争力，推广节能环保新思维、新观念、新技术，促进燃气燃烧器具节能减排政策的贯彻执行。

厨房设备生产磨平、磨光、表面处理标准及要求

1. 所有在表面能看见的焊接需要磨平、磨光及作表面处理，如果焊缝由于在焊接时下沉，则需整平及磨平，不能有高低点。在磨平时应避免不锈钢过热变色，在工序处理时，应先粗磨平，再磨光及作后花纹表面处理。
2. 所有由于不锈钢在加工时产生的折裂、锯齿边等问题都需要磨平、磨光。在圆角的地方需要磨平磨光圆滑。所有焊缝磨平后不能有重叠现象。
3. 器具的外表处理符合NO.4表面处理法，里面则限度为NO.2B处理法。不锈钢在加工时的划线需要磨光处理。

饼店里的厨房设备你知道需要什么吗

发酵箱：可以调节湿度和温度的机器，商用厨具公司，在发酵的过程中我们可以使用。那现在市场上也

有那种面团的冷冻保存，解冻发酵管理一起的机器，也是非常的有人气的，但价格上会比较偏高。

饼店里的厨房设备你知道需要什么吗

冷藏库冷冻库：材料和面团的保管，或者发酵调整时候的使用

饼店里的厨房设备你知道需要什么吗

操作台：面团分割成型时候所使用的台子，还有在烤箱的前面，面包出来之后可以放面包的操作台子，所以合计2个操作台式比较理想的，但是在一些小型的面包店里，因为空间不允许的情况下可以定制那种有冷藏功能的操作台。

湖北商用厨具公司-武汉汇泉伟业由武汉汇泉伟业厨房设备有限公司提供。武汉汇泉伟业厨房设备有限公司（www.whcfsb.com）为客户提供“厨房设备,厨房机械,厨房制冷设备,酒店用品设备安装及销售。”等业务，公司拥有“厨房设备”等品牌，专注于壁橱、橱柜等行业。欢迎来电垂询，联系人：李经理。