

排烟风柜厂家 顺源丰厨房设备

产品名称	排烟风柜厂家 顺源丰厨房设备
公司名称	天津顺源丰科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	天津市西青区西营门街杨柳青农场友好东里9排2号
联系电话	15902298309

产品详情

对于不锈钢无缝管而言，固溶处理的3个要素是温度、保温时间和冷却速度。不锈钢无缝管固溶处理作用如下：

- 1、使不锈钢无缝管组织和成分均匀一致，这对原料重要，因为热轧管材各段的轧制温度和冷却速度不一样，造成组织结构不一致。在高温下原子活动加剧，相溶解，化学成分趋于均匀，快速冷却后就获得均匀的单相组织。
- 2、消除加工硬化，以利于后续冷加工。通过固溶处理，歪扭的晶格恢复，伸长和破碎的晶粒重新结晶，内应力消除，钢丝抗拉强度下降，伸长率上升。
- 3、恢复不锈钢管固有的耐蚀性能。由于冷加工造成碳化物析出，晶格缺陷，使不锈钢管耐蚀性能下降。固溶处理后不锈钢无缝管耐蚀性能恢复到佳状态。

商用厨具通常包括烹饪加热设备，排烟风柜厂家，如炉具类：燃气炉、蒸柜、电磁炉、微波炉或电烤箱。处理加工类：和面机、馒头机、压面机、切片机、绞肉机、榨压汁机等。消毒和清洗加工类器具：清洗工作台、不锈钢盆台、洗菜机、洗碗槽或是洗碗机，消毒碗

柜。用于食物原料、器具和半成品的常温和低温储存设备：平板货架、米面柜、冰箱、冰柜、冷库等。通常用的厨房的配套设备包括：通风设备如排烟系统的排烟罩、风管、风柜、处理废气废水的油烟净化器、隔油池等。大型餐饮业还包括传菜电梯。由于商用厨具的特殊卫生要求，随着社会进步，近20年来厨房设备接触食品及原料部分已经普遍不锈钢化，达到卫生和健康要求。

厨房设备配置中如何选择工作台。

在粗加工或者凉菜间中，需要用到很多砧板，(建议用优良耐纶砧板淘汰传统的木质砧板，木质砧板容易腐烂和产生木屑，对食品卫生不利)。可以采用直接镶嵌上砧板的工作台，还可以根据要切的食材不同，分成不同颜色的砧板，比如切肉用蓝色砧板，切蔬菜用红色砧板，切熟食用绿色砧板等等，一目了然，安全放心。需要用大力，比如剁骨头的地方，还可以选用带橡胶脚垫的载重工作台。不要混合使用。

排烟风柜厂家-顺源丰厨房设备由天津顺源丰科技有限公司提供。天津顺源丰科技有限公司(www.tjshunyuanchuanfeng.com)在清洗、清理设备这一领域倾注了诸多的热忱和热情，顺源丰一直以客户为中心、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：王经理。同时本公司(www.tjsyf.cn)还是从事天津厨房设备，天津通风管道，天津排烟风柜的厂家，欢迎来电咨询。