

山西太原厨房设备 太原厨房设备 太原众鑫厨具厂家

产品名称	山西太原厨房设备 太原厨房设备 太原众鑫厨具厂家
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，太原厨房设备公司，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。

厨房设备如何做好防腐处理？

1. 补强撑

所有工作面、工作台面、泄水板、洗碟石面等都需要安装补强撑，补强撑厚度至少2mm，材质为不锈钢制造。

2. 脚底调平用螺丝

3. 底层板

a)当柜下面有底层板时，底层板应是38mm高，12mm折边，成为槽形，四角剪切至与脚管匹配，底层板下面安装28mm*100mm*25mm的不锈钢槽形补强撑。

b)活动式底层板与固定式层板材料相同，4面38mm高，12mm折边，太原厨房设备厂，成槽形，4面亦需要剪切至与脚管匹配，活动式层板每段不能超过800mm，每段层板下都需要补强撑。

如果您想详细了解山西厨房设备，太原厨房设备，饭店厨房设备，酒店厨房设备等，太原厨房设备，请来电咨询我们！

《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。

餐厅一般比较大，且空间小，人员多，这就需要在厨房工程设计中重视厨房卫生与防火。

餐厅的厨房卫生是需要重视的一个元素，在设计餐厅的时候，为了让用餐的客人感到安心，许多设计师会将餐厅厨房设计成一个开放的工作台空间，大量采用玻璃或者是其他透明的墙壁来隔绝餐厅与用餐点，山西太原厨房设备，让餐厅的卫生性处在监管之中，让人非常放心。

《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。

商用厨房设备的选购：

- 1、厨具的附件有水槽、龙头、煤气灶、脱排油烟机、洗碗机、垃圾桶、调料吊柜等等。
- 2、商用厨房设备厨具的选购应重质量、功能、颜色等因素。产品应具有耐磨、耐酸碱、防火、防静电。设计上应兼顾美观、实用、便利的基本要求。

如果您想详细了解山西厨房设备，太原厨房设备，饭店厨房设备，酒店厨房设备等，请来电咨询我们！

山西太原厨房设备-太原厨房设备-太原众鑫厨具厂家(查看)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)是山西太原,炊事、烘焙设备的企业，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在太原众鑫厨具领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创太原众鑫厨具更加美好的未来。