

餐馆厨具厂 马鞍山厨具 诚信经营|安徽新现代

产品名称	餐馆厨具厂 马鞍山厨具 诚信经营 安徽新现代
公司名称	安徽新现代餐饮设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	合肥市庐阳区电厂支路与清源路交叉口新中菜市二楼东区
联系电话	13505600492

产品详情

选购时应注意的问题：

灶具适当的热流量和良好的气密性。热流量:家用燃气灶具设计的热流量值越大，马鞍山厨具，加热能力就越强，即平时所说的火力越猛。但是，实际上热流量的大小应与烹饪方式及灶具相适应，如果只追求大的热流量，会大大降低灶具的热效率，还会增加废烟气的排放量。气密性:如果所选购及使用的灶具气密性不合格，则是造成安全事故的大隐患。这里给大家介绍一个简单的检测方法：接通气源，关闭旋钮，用皂液刷涂塑料管路、阀体及接口片，如无气体泄漏，说明气密性好，可放心购买。

商用厨房设备分类：

商用厨房设备是指适用于诸如酒店，餐馆，餐馆和主要机构，餐馆厨具厂，学校和建筑工地的食堂等用餐场所的大型厨房设备。其特点是各种产品，餐馆厨具，规格，功率，容量等方面都比国内厨房设备大得多，价格相对较高，餐馆厨具哪家好，重点是整体厨房，金属部件全部采用不锈钢制造商用厨房设备分类，商用厨房设备其大致可分为五大类：灶具设备、排烟通风设备、调理设备、机械类设备、制冷保温设备。

厨房厨具用品清单有哪些

1、电器：厨房电器在厨房用具中占据着非常重要的角色，首先除了电饭煲、抽油烟机、冰箱之外，厨房电器中还有微波炉、洗碗机、烤面包机、电热水壶、电磁炉、榨压汁机、豆浆机等等，可见功能之多样。
2、炊具：锅现在可以分为煎锅、炒锅、蒸锅、汤锅、砂锅、奶锅等。就连平时使用到的铲子就可以分为木铲、不锈钢铲、聚酯铲，当然不同材质的铲子根据不同的锅进行配合使用。

餐馆厨具厂-马鞍山厨具-诚信经营|安徽新现代(查看)由安徽新现代餐饮设备有限公司提供。安徽新现代餐饮设备有限公司(www.xiandaicj.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!