

食堂厨具厂家 汇泉伟业厨房设备

产品名称	食堂厨具厂家 汇泉伟业厨房设备
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

厨房设备小到个人、家庭，大到餐馆、酒店，应用范围广，市场前景一直被业内看好。据了解，食堂厨具厂家，目前中国厨卫商用厨具厂商有1000多家，而具备一定竞争规模的生产企业不到50家，其余均为规模较小的拼装工厂。面对巨大的市场发展空间，这些企业迫切需要转型升级。那么，未来商用厨具市场又有哪些趋势，需要企业提前做好准备呢？

浅析我国商用厨房设备发展“四化”趋势

据了解，不管是燃气灶热水器，还是微波炉浴霸，厨卫产品都是耗电耗气“大户”，因此节能也是消费者重要考虑的因素，再加上国家与市场的节能影响，节能环保成为消费者为关注的性能。低碳厨房已上升为国家的目标战略，整个厨房设备的发展趋势正在向着节能化、智能化和变频化发展。

饼店里的厨房设备你知道需要什么吗

烤箱：这个是制作面包不可缺少的设备，分为电气式和气体式两种，电气式的烤箱，温度的调节比较轻松，而气体式的烤箱可以在面包烤制的过程中供应蒸汽和水分，各有各的优点。但是无论那种类型的烤箱，都需要配线和配管，在烤箱上排气的管道是必须的。

饼店里的厨房设备你知道需要什么吗

搅拌机：大家都知道这是搅拌面团的机器，当然手和面团也是可以的，但是，但是商用的情况下，搅拌的面团比较多，所以这个机器也是饼店不可缺少的设备之一。

现在厨房用具不锈钢厨具、洗碗机替代消毒柜是大势所趋，一直以来消毒柜的功能过于单一，不能满足市民对家电的全能化要求，而洗碗机不是消毒柜的高端化产品，除了洗碗还带有烘干、消毒、储藏的功能，有实验表明，洗碗机温度达到70摄氏度时，除菌率能够达到99%，普通家庭可以将其当做消毒柜使用。目前影响洗碗机进入普通家庭的原因主要是生活习惯问题和价格问题。

食堂厨具厂家-汇泉伟业厨房设备(推荐商家)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)有实力，信誉好，在湖北武汉的壁橱、橱柜等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进汇泉伟业厨房设备和您携手步入辉煌，共创美好未来！