

# 商用酒店厨房设备 韶关酒店厨房设备 海派酒店厨房设备

产品名称	商用酒店厨房设备 韶关酒店厨房设备 海派酒店厨房设备
公司名称	佛山市海派厨房设备工程有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	佛山市禅城区轻工三路13号
联系电话	13690255888 13690255888

## 产品详情

我们可以为您提供:设计安装各种商用厨房工程、食堂设备,酒店厨房设备排烟,酒楼设备维修,液化气管道安装工程及液化气管道安全检测。我们可以为您提供中西厨具、餐具、钢具、各种厨具配件、耐火砖、耐火泥、制冷设备配件、洗碗机,食品机械配件。

服务于:专业酒店 工厂 西餐厅 饭店 学校 医院、幼儿园、敬老院、政府机构等大型厨房设备有关的工程  
安装商用厨房设备维清洗等服务专注酒店,宾馆,酒楼厨房工程施工,设计及设备 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

另外,韶关酒店厨房设备,把菜刀放在不通风的抽屉和刀架里也是不可取的,同样应该选择透气性良好的刀架。还有人习惯在筷子上搭一块干净的布防灰尘,其实,只要在用之前用清水冲洗一下就可以,商用酒店厨房设备,蒙上布反而会妨碍水分的散发。

有人在洗碗后喜欢用干抹布把碗擦干,但是,抹布上带有许多细菌,酒店商用厨房设备,这种貌似“干净”的做法适得其反。我们可以为您提供\*厨房的烟罩、烟管、通风设备、静电除油烟设备定期或不定期的清洁保养服务。此外,碗碟摞在一起,上一个碗碟底部的脏物全都沾在下一个碗碟上,很不卫生。不少家庭习惯于把洗过的碗和碟子摞在一起放在橱柜里,这样不利于碗碟的通风干燥,刚洗过的碗碟朝上叠放在一起很容易积水,加上橱柜密闭、不通风,水分很难蒸发出去,自然会滋生细菌。

商用厨房一般是指饭店、酒楼、餐厅等商业用的厨房,这类厨房的特点就是为大众提供餐饮,因此在厨房的布局和功能上都与普通家庭中的厨房有很大的差别,那么商用厨房怎么设计?今天给大家说说商用

厨房设计的布局。

公司主要产品有各种规格燃气炉、柴油气化炉、冷藏柜、保鲜砧板台、点心陈列柜、冷柜、调理台、餐车等系列不锈钢厨房设备及排油烟系统设备和冷库。

商用酒店厨房设备-韶关酒店厨房设备-海派酒店厨房设备由佛山市海派厨房设备工程有限公司提供。净化器电源进行更新安装，油烟净化器也要定期清洗，油烟净化器作为排烟系统的重要部分，它是集中油腻较多的地方。商用酒店厨房设备-韶关酒店厨房设备-海派酒店厨房设备是佛山市海派厨房设备工程有限公司（[www.hp5588.com](http://www.hp5588.com)）升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：魏总。