

芜湖不锈钢厨具 不锈钢厨具厂 鑫环厨具

产品名称	芜湖不锈钢厨具 不锈钢厨具厂 鑫环厨具
公司名称	芜湖鑫环厨具有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	芜湖市鸠江区祥泰路融汇科技产业园6号厂房
联系电话	13395535087 13395535087

产品详情

如何选择不锈钢厨具

如何选择不锈钢厨具？

一、看生产商实力和经验

都知道人们对不锈钢厨房设备的信赖来源于它强大的功能和稳定性，而要拥有这样的突出品质就要选择一家有突出实力和丰富经验的不锈钢厨房设备生产厂家了。而且更重要的是有实力和经验的生产商在不锈钢厨房设备的安全性和售后管理上也有很高水平的品质。

二、看产品实际质量表现

当然不锈钢厨房设备的首要选择肯定是质量好做工出色的产品，因为它直接关系到我们选择该产品之后的使用效果。建议各位可以通过实际考察和咨询正在使用该产品的朋友进行直观了解。重点关注这些不锈钢厨房设备的做工严谨度、使用中的稳定性以及设计的科学合理性。

三、根据自己情况选择合适的产品

最后还有关键的一点是各位一定要根据自己厨房的具体安排来购买合适的不锈钢厨房设备，最好是对自己厨房的安排和不锈钢厨房设备的尺寸和安装要求进行谨慎的平衡。另一方面也对不锈钢厨房设备的功率等规格进行评估以选择最适合自己的产品。

商用厨具厂家为您介绍厨房排烟系统设计时

需要注意的地方芜湖商用厨具厂家为您介绍厨房排烟系统设计时需要注意哪些地方：

首先，厨房排油烟管道的水平段不适合过长，一般间距不可超出15m而且要有2%之上的倾斜度，水平尾端设活接头，以方便清除油污。排风速度按标准不可低于10m/s，防止风力过低使油粘附于排烟道上，接排风罩的立管需设电动风阀。

其次，不锈钢厨具厂，厨房排烟系统的主排油烟管道通风面积不可以太小，风速不可以太大。依据工程项目经验，排烟系统主管道内风速不可以超出 15 m/s。不然在运作一个时期之后(如一年之后)容易导致排烟系统不顺畅。在厨房油烟净化设备的运作实践中，绝大多数案例都是因排油烟管道通风面积不够造成的不顺畅，管道内气体的流速都在15 m/s之上。

第三，排油烟管道因为要穿过建筑梁不可以将管道通风面积缩小，芜湖不锈钢厨具，不然会增加截面上阻力，导致气流不顺畅。

因此在设计排油烟管道时，应当尽量让截面面积保持不变，这样可以减少截面阻力，确保管道通风通畅。

第四，排油烟管道在穿过建筑梁或避开其他设备管道时，排油烟管道中的一段不可以低于总体排油烟管道平面。不然在使用一段时间后使管道积满油渍，影响管道的正常通风。

上面四点是在设计厨房排油烟系统时务必留意的标准，在厨房排油烟控制系统中，必须科学合理地设计排油烟管道，那样才可以确保管道在运作中充分发挥排烟系统的作用，如果不留意这种标准，会使排油烟管道的排风性、排风阻力增加、甚至无法排除油烟。

芜湖商用厨具厂家为您介绍商用厨房设备存在的安全问题有哪些：

一般商用厨房设备存在的安全问题无非是防火、通风、卫生三个方面。这几个方面一定要做好，不然会导致商用厨房后面出现一些不可避免的危害。

1、商用厨房设备的燃气燃油管道、阀门必须定期维护，避免泄露。如发觉燃气燃油泄露，先应关掉阀门，及时通风，并禁止使用一切明火和启动电源开关。

2、商用厨房的气罐应集中在一起管理，距照明灯具或明火等高温表面要有充足的距离，防止高温烤爆气罐，不锈钢厨具报价，造成易然气体泄露，不锈钢厨具批发，导致火灾事故。

商用厨房中的炉灶应安装在不燃材料上，与易然物有充足的距离，防止烤燃易然物。

3、油炸食物时，锅中的油不应该超出锅中的三分之二，并留意避免水珠和脏物落入锅中，导致食用油外溢起火。此外，锅中加温时要选用文火，坚决杜绝火情过猛、水温过高导致油锅起火。

4、厨房灶具旁的墙面、抽油烟罩等非常容易污染处应每天清洁，排烟管道至少应半年清洁一次。

5、厨房内的电器设备应严格按我国技术标准铺装，禁止“以铝代铜”的状况产生。厨房铺装电器路线应选用绝缘导线穿硬PVC塑料管或无缝钢管进行明、暗铺装，管口及管与管之间、管与别的配件相接时，应采取有效的防火措施，或选用瓷瓶明线铺装及其铅皮线、塑料护套线明设。厨房内使用的开关电源插座等电器设备，以密闭式为宜，避免水从外边渗透到，并应安装在远离煤气、液化气灶具的地方，以防打开时造成火苗造成泄露的液化气和液化石油汽点燃。厨房内运作的各种各样设备不可超负荷用电，并应时刻留意在使用过程中避免电器设备和路线返潮。

芜湖不锈钢厨具-不锈钢厨具厂-鑫环厨具(诚信商家)由芜湖鑫环厨具有限公司提供。芜湖鑫环厨具有限公司实力雄厚，信誉可靠，在安徽 芜湖 的炊事、烘焙设备等行业积累了大批忠诚的客户。鑫环厨具带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！