

不锈钢厨具批发 芜湖不锈钢厨具 鑫环厨具

产品名称	不锈钢厨具批发 芜湖不锈钢厨具 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

厨具厂家为您介绍降低厨房设备噪音的一些方法
芜湖商用厨具厂家为您介绍降低厨房设备噪音的一些方法。

正确选择透气设备型号；当噪声控制要求高时，应选择低噪声透风装置。各型号透风装置风量、风压、翼型离心叶片噪声均符合标准，前向排版叶片离心透风装置噪声均符合标准。如有可能，适当降低通风装置的转速。该透气装置的旋转噪声与叶轮圆周速度为10方，与叶轮圆周速度为6方(或5方)的涡流噪声成比例。所以降低转速可以减少噪音。

通风装置进出口噪声等级为透风理、风压增加而增大。所以在设计透风系统时，要尽可能减少系统的压力损失。在总流量和压力损失较大的情况下，可以将透风系统划分为小系统。通风装置工作点应接近有效点。通用型透气装置效率越高，噪音越小。为了使透气设备的工作状态点处于透气设备有效工作的区域内，不锈钢厨具批发，应尽量避免使用阀门进行工作状态调节。当必要时，当透气设备压出端设阀门时，不锈钢厨具哪家好，设置位置为距透气设备出口1米处。能够降低2000 Hz以下的噪音。通风装置入口处的气流应该是均匀的。

注意透风装置和电气装置的传递方式。透风装置采用直联式传动，噪音小，采用联轴器，芜湖不锈钢厨具，传动稍差，采用无缝隙三角带。通风装置应该配有低噪音的电气感应装置。管路中的气流速度不能太大，以免造成回流噪音。管路中气流速度的确定应根据不同的要求按有关规定划定选取。

酒店餐饮厨房设备工程如何设计规划才合理有效
芜湖商用厨具厂家为您介绍酒店餐饮厨房设备工程如何设计规划才合理有效？

酒店餐饮的厨房设备工程项目是一个巨大而详细的工程，可是对于有着大量商用厨房设备工程经验，掌握了许多大型厨房解决方案，这类厨房设备工程并不是繁杂。

商厨所接任的厨房工程，总能井然有序地进行。这由于我们厨具按照基本的厨房设计理念，商用厨房的设计布局从局部开始，先明确所需要的厨房设备，从一个工作间开始，一步一步深入设计，完成整体布局设计后，再进行调整，使厨房功能更为健全，厨房面积分配更合理。

不锈钢厨具使用禁忌：

1.忌贮存过酸的食物

不锈钢餐具不宜长时间盛盐、酱油、菜汤等，也不宜长时间盛放酸性果汁。因为这些食物中的电解质能与餐具中的金属元素起复杂的“电化学反应”，使重金属溶解释出。

2.忌用强碱和强氧化剂洗涤

如碱水、苏打等。因这些强电解质同样会与餐具中的某些成分起“电化学反应”，从而侵蚀不锈钢餐具，使其溶出有害元素。

3.忌煮煎中草药

因为中草药成分复杂，大都含有多种生物、有机酸。在加热时，易与不锈钢中某些成分起化学反应，使效果下降。

4.不宜空烧

因为不锈钢较铁、铝制品导热系数低，热传导比较慢，空烧会造成炊具表面镀铬层老化、脱落。

5.劣质的不要购买

因为这样的不锈钢餐具原料低劣，制作粗糙，可能含有多种有害人体健康的重金属元素，尤其是铅、铝和镉等。

不锈钢厨具批发-芜湖不锈钢厨具-鑫环厨具(查看)由芜湖鑫环厨具有限公司提供。芜湖鑫环厨具有限公司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！