

芜湖商用厨具 节能商用厨具 鑫环厨具

产品名称	芜湖商用厨具 节能商用厨具 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

商用厨具厂家为您介绍选择商用电磁炉的方法

芜湖商用厨具厂家为您介绍选择商用电磁炉我们需要从下面三招来检测它的优劣呢：

一、看方案的可行性，商用厨具价格，一个炉子的方案就像一个孩子与生俱来的体质一样，方案的优劣，决定了炉子的性能优劣，目前建议的方案是：用半桥方案仍还可以，但这个功率段一定要用全桥方能真正解决稳定性问题，笔者与许多商用电磁炉厂家探讨过大锅灶的稳定性，结果使用半桥方案的厂家均表示对质量的稳定性把控依然束手无策。

二、产品的检验流程是否到位。许多生产商用电磁炉的厂家，都是从头到尾把机子组装起来后，后面通电十分钟就准备发货，这样做是非常不严谨的，每台炉子都会或多或少出现一些可控的小问题，所以每个流程的检测就成了必不可少的了，它一定不是简单的通电十分钟就可以出货了，这样势必会给客户的使用带去很多的售后，按照常规，商用厨具批发，每台商用电磁炉炉子至少要有有的问题发现在工厂。

三、看生产的正规化。正规化的生产主要体现在工人的综合素质方面，举个例子说，负责任的工人，挥细心的做好每个细节，因为他们知道，要是有一个地方没有抓紧，就会成为今后的一个售后问题，而作为厂家来说，售后成本已经成为了一个不可不重视的额外成本，芜湖商用厨具，同样对客户来说，产品质量的稳定性，也直接影响到了工作的效率。

商用厨具厂家为您介绍厨房给排水设计需要注意

的地方芜湖商用厨具厂家为您介绍商用厨房给排水设计需要注意的地方：

一、给水部分

(1) 餐厅厨房排水管道线的布局

1. 餐厅厨房内要设定竖直管道区和水平管道区，管道应防止随便穿越；
2. 管道从上向下依此宜为天然汽管、暖气管、给水管道和排水管道；

3. 餐厅厨房内较长的水平管道宜设定在实际操作台靠墙的位置，餐厅厨房内的水平管道不可影响设备的一切正常应用；

4. 给水立管应设定挨近清洗池集中化布局。

(2) 冷、热水供给

1、冷、热水选用单独的支管路系统，热水管立管长短超出 10 米应设定立管循环系统；

2.在餐厅厨房有利于实际操的地区设定检修房门；

3.应为餐厅厨房配置专用型日常生活开水储水式电加热器，用于向餐厅厨房地区供应 60 的开水；

4. 在餐厅厨房操作室供水设计方案时要考虑到主厨就近原则和便捷。不可因为水资源配置的太少，促使主厨要跑太远才可以找见水池，那样不仅会减少工作效能，并且在忙起来时就难以顾及清理，餐厅厨房的环境卫生就难以令人信服。

二、排水部分

餐厅厨房、饭堂工业园区是用水点多、需水量大的地区，显而易见，也是排水艰难的关键位置。要保证排放及时、不滞留，通常水里掺杂油渍，因而要根据餐厅厨房内的排水沟联接房屋建筑下水管道，通过隔油池处理。

餐厅厨房排水管道可选用明沟与暗沟二种方法开展排水。基本的做法在厨房加工区选用室内排水沟开展排水，清洗池、切削台等间接排水到室内排水沟内，随后根据排水管道排出来。

明沟的优势是有利于排水、有利于清洗、合理避免阻塞。缺陷是排水沟里将会异味重，散发在厨房内，一些餐厅厨房还会有虫、鼠等，明沟解决不好，还会继续造成餐厅厨房路面不整平，导致厨具设备放置艰难。

不锈钢厨具有毒吗？

不锈钢一般都不会有毒。不锈钢制成的器皿美观耐用。但不合格的不锈钢锅会存在安全隐患。不合格的不锈钢锅，在使用时其中的某些化合物可能会溶出来，人体多次摄入同样会在体内慢慢累积，当达到某一限度时，就会危害人体健康。不合格的不锈钢锅一般是铬超标。铬是人体必需的微量元素，在肌体的糖代谢和脂代谢中发挥特殊作用。三价铬是对人体有益的元素，而六价铬则被列为对人体有危害的化学物质之一，是国际公认的致癌金属物之一。

使用提醒：不锈钢并非完全不会生锈，若长期接触酸、碱类物质，也会起化学反应，使其中的微量元素被溶解出来。

因此，节能商用厨具，不锈钢食具容器不应长时间盛放盐、酱油、菜汤等；不应用以煎熬中药。此外，不用强碱性或强氧化性的化学药剂如苏打、次氯酸钠等洗涤不锈钢食具容器，以免对产品产生腐蚀。

芜湖商用厨具-节能商用厨具-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！