

芜湖商用厨具 鑫环厨具 商用厨具价格

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 芜湖商用厨具 鑫环厨具 商用厨具价格 |
| 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购酒店厨房设备时
需要注意的地方芜湖商用厨具厂家为您介绍选购酒店厨房设备时需要注意的地方：

一、厨房设备的尺寸

要考虑到酒店厨房总面积是多少，买的厨房设备尺寸一定要能装进去，无论是买成品机器设备和去厨具厂订制，一定要留意厨具设备规格尺寸置放的问题。

二、厨房设备符合卫生要求

酒店厨房设备符合卫生的规定，应使用无毒、耐用、易清理的材料做成，所有转动部件和刀锋需有保护罩保护并有利于拆卸清洁，厨房设备的操作台、工作柜的门也应有利于拆卸清洁，厨房设备表面要求光洁、耐腐蚀、性能稳定等。

三、厨房设备安全性能

酒店厨房设备购买时可查询机器设备边缘、边角是不是有突出锐利扎手的毛边、其焊接处是不是牢固、运转是不是一切正常，有无杂音、内壁是不是用镀锌板或刷漆等等。

四、厨房设备性价比高

买酒店厨房设备性价比较高标准就是指经济合理和品质兼优，务求以经济合理的投资价钱 购买先进、美观、耐用、多功能的品牌，芜湖商用厨具，尽量减少其采购、安装及使用的花费，尽量挑选耗能低、热效高的机器设备。

厨具厂家为您介绍酒店厨房操作流程的介绍芜湖商用厨具厂家为您介绍酒店厨房操作流程的介绍：

酒店作为人们临时休息的地方，其卫生设施和客房设备都很重要，而且酒店的厨房是为酒店增色不少的

地方，一家饮食良好的酒店，回头率更容易得到顾客的认可，因此酒店的厨房设备要严格挑选，随时防虫，保持干燥。

酒店厨房设备虽然发展迅速，甚至无明火的设备，引发了厨房的革命，但是，大部分的设备还是采用明火，因此，设备的阻燃性能，直接决定了酒店厨具的安全性，尤其要注意的是厨具表面的阻燃性能。因此酒店选择厨房设备，要选择正规厂家生产，采用阻燃材料制作的厨具。酒店独特的服务特点，要求酒店厨房的操作流程要合理。与此同时，厨房设备的设计，也要考虑到以后使用方便。举例来说，灶台的高度、吊柜的放置位置等，都要符合人体工程学原理和厨房的操作规程。

随着人们对厨房生活越来越重视，造型美观，色彩赏心的产品逐渐成为市场主流。此外，由于持久性的要求，厨房设备还具有防污染、易清洗的特点，可以用来防止油渍、油烟，保证厨房设备长期清洁如新。

芜湖商用厨具厂家为您介绍学校厨房设备如何延长其使用寿命呢？

一、调理类设备

包括操作台、蓄水池、调味品柜、仓储货架、碎肉机、多功能切菜机、压面机、和面机、醒发箱等。

维护保养方式：使用时依照使用说明方法进行，使用前后将杂物清理干净，用干净的湿毛巾将机器设备内外和机器设备表层的脏物擦干净；用电设备必须注意安全用电；假如使用了皮带，要留意皮带是不是松动，还必须按时给带有转动齿轮的机器设备滴进润滑油润化。

使用期：操作台、调味品柜、仓储货架的使用期8~10年；碎肉机、多功能切菜机、压面机、和面机、醒发箱使用寿命6~8年。

二、冷藏设备

包括冷冻柜、展示冷柜、冷冻库、冷藏库等。

维护保养方式：及时清理脏物，定期检查冷凝器和制冷剂，及时除霜，清理外露发电机组表层的尘土等。

使用期：平台冷冻柜、高身雪柜、红酒陈列柜的使用期是8~10年，电子原件或是温控、数显、灯管全是易损件，如果平时电压相对稳定，一般能用5年以上。

三、烹饪类设备

包括大锅灶、炒灶、电烤箱、电蒸箱、电饼铛等设备。

维护保养方式：依照机器设备使用说明书实际操作；留意燃气使用安全和用电安全；及时除油渍，商用厨具价格，清除杂物，商用厨具批发，保持器材内外清洁；容易产生污垢的蒸箱必须安装软水机或是按时去水垢。灶台要定期检查灶头的老化程度，耐火水泥是不是裂开，商用厨具销售，台面有没有超温出现变形，灶台底端地面是不是清洁干燥，确保设备底部无腐蚀。

使用期：炉灶（含电蒸箱）4~6年，电烤箱3~5年，电饼铛6~8年。

芜湖商用厨具-鑫环厨具-商用厨具价格由芜湖鑫环厨具有限公司提供。行路致远，砥砺前行。芜湖鑫环厨具有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为炊事、烘焙设备具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!