

太原金百川厨业 不锈钢厨房设备安装 太原不锈钢厨房设备

产品名称	太原金百川厨业 不锈钢厨房设备安装 太原不锈钢厨房设备
公司名称	山西金百川厨业科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	太原市尖草坪区阳曲镇神都市场1区6座A10号
联系电话	13191012521 13191012521

产品详情

山西学校厨房设备，太原单位厨房设备，山西不锈钢厨房设备，太原厨房设备厂家，山西整体厨房设备，山西厨房设备定制，山西厨房设备厂，太原不锈钢厨房设备厂，山西厨具生产厂家，山西厨房设备工程

【山西金百川厨业】为学校，不锈钢厨房设备厂，单位等厨房提供设备，配套齐全，售后服务好！

如何日常保养商用厨房设备吧

1.炉灶的保养

每天清洗炉灶上的铁架及不锈钢台面，保证灶具的表面光洁度。厨房油污和其他杂质会腐蚀炉灶的表面。要经常清洗喷头。

2.油炸炉的保养

每天清洗油炉内壁及过滤网。每15天调整的喷头和点火装置。如果是电炸炉，就要检查线路是否畅通。保持各零配件和开关的连接是否完好。检查排油管装置。

3.冰柜的保养

每天保持冰箱的内外部清洁，每7天除霜一次。经常检查电源及温度控制装置。保持冰箱压缩机的正常工作状态。

4.烤箱的保养

每天清洗烤箱的表面，检查所有线路是否畅通。保持各零配件和开关的连接性。保证其工作效率

山西学校厨房设备，太原单位厨房设备，山西不锈钢厨房设备，太原厨房设备厂家，山西整体厨房设备，山西厨房设备定制，山西厨房设备厂，太原不锈钢厨房设备厂，山西厨具生产厂家，山西厨房设备工程

【山西金百川厨业】为学校，单位等厨房提供设备，配套齐全，售后服务好！

工作间的隔断设计

独立的工作间要有墙和门。墙有厚薄与材质的区别，如砖混墙、铝塑、塑钢、不锈钢板墙。对于面积有限的厨房，可选用比较薄又容易清洁的耐火软隔断。使用面积有余地的厨房，除要安装排烟罩、有较大承载的墙体、采用砖混硬隔断外，其他隔断要尽量采用材质较薄有玻璃窗的软隔断。

此种隔断占用空间少，不锈钢厨房设备费用，施工快捷，便于改造变动，又具有通透度，有利采光和视觉。在规范允许的范围内，无论厨房面积大小，都应尽量减少有形的隔断，特别是砖混墙。把厨房进行多次分隔，各工作间互相封闭，看不见，叫不应，不便于互相配合及管理，同时也增加了搬运物料的距离，降低了工作效率。

山西学校厨房设备，太原单位厨房设备，山西不锈钢厨房设备，太原厨房设备厂家，山西整体厨房设备，山西厨房设备定制，山西厨房设备厂，太原不锈钢厨房设备厂，山西厨具生产厂家，山西厨房设备工程

【山西金百川厨业】为学校，太原不锈钢厨房设备，单位等厨房提供设备，配套齐全，售后服务好！

厨房工程设计施工留意事项

商用厨房工程设计施工留意事项包括以下5点，不锈钢厨房设备安装，希望大家能受益：

1、厨房工程施工进度要布置合理，与其它无缝配合，交差作业时按流程处置，不敌对协商。只要各个相关部门配合完满了，才不会影响进度。

2、设备进场时门洞的大小要满足设备的尺寸。

3、现场所尺：依据后期设计图纸再次核对设备摆放的尺寸，确保厨房设备进场后能否摆放，有的设备由

于过道窄摆放不了，像这样的设备放到初处置。

- 4、水、电、位有误差时，及时和总包、分包沟通、做到及时处置，无效处理。
- 5、设备摆放要做到横平竖直，合理摆放。

太原金百川厨业(图)-不锈钢厨房设备安装-太原不锈钢厨房设备由山西金百川厨业科技有限公司提供。山西金百川厨业科技有限公司实力雄厚，信誉可靠，在山西太原的节能设备等行业积累了大批忠诚的客户。金百川厨业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！