

# 厨房设备 饭店厨房设备 金佰特商用厨具

产品名称	厨房设备 饭店厨房设备 金佰特商用厨具
公司名称	山东金佰特商用厨具有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	滨州市博兴县兴福工业园
联系电话	05432263888 18905436980

## 产品详情

【山东金佰特-厨舍记事业部】

### 商用厨房设备保养技巧

在餐饮厨房、酒店厨房中商用厨房设备天天都在频繁的使用中，厨房设备公司，难免少不了保养维修与清洁，这关乎厨房环境的洁净程度甚至菜品的安全食用。下面就给大家先容一下商用厨房设备的保养清洁常识和技巧。

1. 每月检查一次每种商用厨房设备的各连接处，插头、插座等要紧固定。
2. 每15天丈量烤箱内的温度。清洗烤箱内壁，清洁烤箱中的电风扇叶。定时检查烤箱的链条。
3. 每15天清洁灶具和燃烧器的污垢。检查燃烧器的开关及安全。
4. 每月检查油炸炉的箱体是否漏油，按时清洁，保持其敏捷度。
5. 每月检查一次扒板温控器的敏捷度并保持清洁。
6. 每月检查一次蒸柜中的燃烧器，检查空气与自然气的混合装置，保证它们正常工作。检查蒸汽管道的堵塞及损坏情况并及时更换。
7. 每月检查一次冷藏设备的传动带，观察它们的工作周期和温度，及时调整除霜装置。检查冰箱门的密封装置，保证制冷效率。
8. 每月检查一次洗碗机的喷嘴，箱体和加热管。保证其自动冲刷装置的敏捷度，随时检查并调整其工作温度。
9. 天天检查厨房的各种器具及设备表面的清洁及使用情况。

厨舍记---好厨房 耀定制

订购我公司产品，您将享受以下免费服务：

1. 厨房设备配套上水施工图纸
2. 厨房设备配套排污施工图纸
3. 厨房配套平面隔断施工图纸
4. 厨房设备配套电路施工图纸
5. 免费派遣工程师现场沟通施工要领及注意事项

配图：山东金佰特--厨舍记--厨房设计

【山东金佰特-厨舍记事业部】

厨房设备不锈钢水槽的日常维护与保养你了解多少？

一般在商用厨房中对厨房设备的清洁与维护都是很重要的，而不锈钢水槽不是机械和设备，饭店厨房设备，但是在商用厨房设备中是不可或缺的一块，厨房设备工程，对不锈钢水槽的维护与保养也是很重要的。

- 1、经常清洗不锈钢厨房设备，在不用时应将其在室温下凉干。
- 2、滞留的水分会导致矿物质沉积的发生。在这种情况下，可以使用低浓度的醋溶液来除去这类沉积，后用水完全清洗干净。
- 3、不要使水滴残留在表面。高铁含量的水可能导致表面形成棕红色的着色痕迹。
- 4、不要将低碳钢或铸铁炊具长时间放置于不锈钢水槽中。
- 5、不要将橡胶洗碗片，湿润的洗碗海绵或其他清洗垫遗置于不锈钢水槽中。
- 6、含有氯成分的清洁用品、漂白剂或食物会伤及不锈钢水槽。
- 7、即便是放在橱柜中，如果将装有漂白剂或化学洗涤剂的容器打开，则从中飘出的气体或蒸气也会对于下面的不锈钢水槽造成伤害。
- 8、如果不小心将焊锡的熔化物掉入不锈钢水槽中，应立即用水冲洗干净。
- 9、尽量少使用含银洗涤剂或其他含有硫磺或盐酸的洗涤产品。
- 10、不要将泡菜、蛋黄酱、芥末或其他富含盐份的食物长时间放置于不锈钢水槽中。

- 11、不要使用百洁丝、研磨片或研磨材料来清洁不锈钢水槽。
- 12、不要将不锈钢水槽当作切菜板使用。不锈钢水槽应该只用于它应该被使用的目的。
- 13、在进行安装或室内装修时，不要将由低碳钢、金属或坚固材料制成的工具或其他生锈的物件放在不锈钢水槽内或其上。
- 14、不正常的使用方法、不正确的清洗习惯以及不纯的水质都会对不锈钢水槽造成伤害。

不锈钢厨房设备有很强的抗锈能力。比如，在干燥清洁的空气中，不锈钢厨房设备有JUEDUI优良的抗锈、抗腐蚀能力；但如果处于海滨地区，在含有大量盐份的、潮湿的空气中，如果保养不当，不锈钢厨房设备很快就会生锈。因此，不仅是不锈钢水槽，其他不锈钢厨房设备的日常维护及保养对我们来说也是一项非常重要的任务。

厨舍记---好厨房 耀定制

订购我公司产品，您将享受以下免费服务：

1. 厨房设备配套上水施工图纸
2. 厨房设备配套排污施工图纸
3. 厨房配套平面隔断施工图纸
4. 厨房设备配套电路施工图纸
5. 免费派遣工程师现场沟通施工要领及注意事项

配图：山东金佰特--厨舍记--厨房设计

### 【山东金佰特-厨舍记事业部】

商用电磁炉是商用厨具里面的一颗新星。其采用的是无明火烹调方式，将电能转换为热能，用来加热和烹饪食物，从而达到煮食的目的。商用电磁炉顾名思义指的是应用在商业厨房的电磁炉，具备节能、环保、舒适、安全、无明火、低噪音、加热时间短、热等优点，更被人们誉之为“烹饪之神”和“绿色炉具”。

一、金佰特电磁炉的技术优势和品质保证：

#### 1. 的风道设计

1 设计的导流机箱，使控制器整体的散热结构更gaoxiao和合理，保证控制器的稳定工作；同时da限度的减少风流对机芯零部件的干扰，保证控制部分不受水汽、油烟、虫害的影响，从而更持久耐用；

2. 采用的紫铜搭桥技术，耐电流冲击，功率顺畅，热达92%以上；

3.

机芯采用全封闭式结构设计，使机芯100%做到防水、防油烟、防虫害，大大提高机芯的使用寿命；

#### 4. 线圈组件

I 自行设计的线盘骨架固定、保证线盘的机械强度和耐高温能力，并减少线盘使用及运输过程中的变形现象；

I 多达1500股的工业级丝包线和磁条，减少高频大电流时的趋肤效应，线盘发热量更低，发热效率更高；

I 的火力均匀加热技术，各维度的立体空间加热，火力均匀强劲，满足超越了传统燃气“包围火力”效果；

#### 5. 先进的功率模块控制

I 使用大功率模块器件，确保质量稳定和可靠；

I 独到的单脉冲保护功能，结合谐振电路的谐波吸收网络，有效防止IGBT模块的受损；

I 完善的过欠压保护、缺相保护、IGBT过温保护、全方位提升电路的性能；

6. 采用德国XIANJIN的铲片式散热技术，散热快捷，充分保障了IGBT及机芯各元器件的正常工作

7. 全密封灌胶显示盒设计，双重防水、防油烟，智能故障代码显示，维修更加快捷。

## 二、金佰特电磁炉的产品特点：

1. 采用IGBT，性能稳定，寿命更长久；

2. 超音频电磁加热技术，轻松实现抛锅功能；

3. 一体成型防水无缝面板，更坚固，更美观，易清洁；

4. 聚能超大线盘，各维度的立体空间加热，火力均匀强劲，能效高达92%以上；

5. 国家IP44防护等级防护，使用更安心；

6. 独有的无锅检测功能，省电又安全；

7. 人性化三防结构模块设计，有效防水、防油烟、防虫害的侵蚀；

8. 独有的超宽电压设计，运行稳定更安全；

9. 三重立体防辐射外壳屏蔽设计，防止磁场泄漏；

10. 风机yanshi2分钟关断，散热，延长机芯寿命；

11. 五档火力动态显示，火候掌控。

## 三、商用电磁炉可行性报告

环保：没有燃烧废气、燃烧排放，噪音低，没有无功热能排放。传统的煤炭、煤气燃烧时，因与空气中的氧气结合，导致热量散发，以致室温不断上升，厨房油烟不断增多，同时会释放1氧化碳、二氧化碳、等有害物质，影响人体健康。商用用电磁炉实现了清洁厨房，保护环境。

节能：电磁热效率在92%以上，燃油、燃气的热效率在20%-45% gaoxiao：加热速度快，温度可控！人类发展历程中，加热方式由木、碳、油、气，再到电一路演变过来。电磁炉采用了xianjin的电磁加热技术，一改过去人们认为用电温度不高的主观认识。电磁炉火力够猛、够旺，厨房设备，温度高时，锅内会起火，炒出的菜肴锅气十足，毫不逊色！

舒适：人性化设计，操作方便，档位调节开关轻松方便。煎、炒、炸、煮、炖样样神通，产品使用简单方便，整个厨房环境清凉舒适。

安全：由于电磁炉线圈和锅体没有直接接触，而是靠电磁感应加热，所以没有漏电危险。电磁炉发热线圈本身有磁条陈列，和锅体对磁力线的汇聚吸收作用，并且经过金属外壳屏蔽所以不会对人体造成伤害。

## 厨舍记---好厨房 耀定制

订购我公司产品，您将享受以下免费服务：

1. 厨房设备配套上水施工图纸
2. 厨房设备配套排污施工图纸
3. 厨房配套平面隔断施工图纸
4. 厨房设备配套电路施工图纸
5. 免费派遣工程师现场沟通施工要领及注意事项

配图：山东金佰特--厨舍记--厨房设计

厨房设备-饭店厨房设备-金佰特商用厨具(诚信商家)由山东金佰特商用厨具有限公司提供。山东金佰特商用厨具有限公司是一家从事“厨房设备,厨具,厨房配件”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“金佰特,埃科菲,御典,佰菲,快厨,绿云”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使金佰特商用厨具在节能设备中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！