

中央厨房设备 南京厨房设备 延雅厨房设备

产品名称	中央厨房设备 南京厨房设备 延雅厨房设备
公司名称	南京市建邺区延雅酒店用品销售中心
价格	面议
规格参数	
公司地址	南京市建邺区双闸门98号
联系电话	13601466360

产品详情

通风换气

针对厨房的通风换气，红宝书中有“当通风系统的风量大于炉灶排气罩的风量时，多余部分应由排风系统排出。当排气罩的排风量大于通风系统的风量时，也应设置排风设备，在炉灶未运行时使用。”即通风换气系统与排油烟系统是相互独立的，并且都应该设置，风井也不能公用，所以一般厨房应设有两个风井，一个排油烟，一个用作通风换气的排风（住宅家用厨房除外）。

厨房设施设备检查时

如何检查设备的完好有效？

厨房设备在使用过程中应加强设备的日常保养和维护，中央厨房设备，加强设备的定期检查。判断厨房设备的运行好坏，除通过用一定的一起来判断外，还可简单地凭五官感觉来“看、闻、嗅”。

比如，厨房内排烟效果是否良好；有无燃气（油）烟味；燃气、水管路有无跑、冒、漏、滴现象；炉灶设备运行时，是否有红火、回火、离火等现象；机械加工设备运转是否平稳；有无异常声响；制冷效果如何；洗涤设备加热是否正常，喷淋是否有力，盘碟清洗后是否干净无水痕等等。

通过以上方法基本能判断出设备运行是否完好、有效。

厨房的排水与用水

厨房内排水沟的设计合理与否，直接关系到排水效果的好坏，也关系到厨房生产能否顺利进行。厨房排水系统要能满足厨房生产中大量排水量的需要，并做到排放及时，不滞留。

在厨房地面浇水泥之前，南京厨房设备，把厨房排水沟的位置预留出来。厨房排水可采用明沟或暗沟两种方式。明沟的优点是便于排水、便于冲洗、防堵塞；缺点是排水沟里可能会有异味，厨房设备方案，散发在厨房内。明沟处理不好，会导致厨房地面不平整，摆放厨房设备困难。在设计的时候一定要注意，尽量采用不锈钢板铺设，底部与两侧均采用弧形处理。

暗沟是厨房排水的另外一种方式，使用暗沟排水让厨房显得更为光洁，公司厨房设备，方便设备摆放，也不用担心排水沟有异味排出，但管理不善、管道堵塞疏浚工作则相当困难。一些大型的饭店在设计厨房暗沟时，在暗沟的某些部位安装高压热水，厨房人员每天只需开启1-2次水，就能将暗沟中的污物冲洗干净，值得借鉴的一个方法。

中央厨房设备-南京厨房设备-延雅厨房设备由南京市建邺区延雅酒店用品销售中心提供。南京市建邺区延雅酒店用品销售中心位于南京市建邺区双闸门98号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前延雅在宾馆、餐饮中享有良好的声誉。延雅取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。延雅全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。同时本公司还是从事南京酒店厨具，商用厨具，排风设备的厂家，欢迎来电咨询。