

# 广东餐饮厨房设备 餐饮厨房设备品牌 昕月海厨具

产品名称	广东餐饮厨房设备 餐饮厨房设备品牌 昕月海厨具
公司名称	江苏昕月海商用厨具有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南京市江北新区中山科技园科创大道9号B8栋350室
联系电话	13851814388 13851814388

## 产品详情

经常用检查供气管道的接口处是否泄漏，橡胶软管是否完好，是否老化出现裂纹，一旦发现应及时更换。检查步骤如下：（1）、请用户配置适量肥皂水，用于检漏。（2）、打开通气阀，使气源畅通。（3）、检查减压阀连接处是否漏气（只适用于液化气）：蘸少量肥皂水，滴在减压阀与液化气罐连接初，观察是否有气泡产生，餐饮厨房设备品牌，如有气泡产生，则需咨询用户更换减压阀。（4）、检查连接软管的接口处是否漏气：同上述检测方法实验。（5）、如果上述方法仍不能够解除漏气现象，则需上门检修

完善厨房内的消防设施设备，餐饮厨房设备工程，配齐火灾报警设备，对火情及时进行监测、报警；增配1211或二氧化碳等气体灭火器，以便火灾初起时，将气体喷入烟道进行灭火；在烟囱和抽油烟管道末端处设开式洒水喷头，一旦烟道内发生火灾，立即开启洒水喷头阻止火势蔓延。

对厨房操作人员经常进行防火安全常识教育，并制定厨房内的用火、用电、用气、用油的管理制度，餐饮厨房设备批发，规范操作方法和操作规程，防止人为疏忽引发火灾。同时强化重点部位值班制度的落实，地降低因未进行油烟管道清洗而引起火灾事故的发生几率。

不锈钢厨具挑选时切记“三看”

1.看标识

购买不锈钢厨具等相关产品时，要留意品牌、电压、功率等基本信息，更好选择厂家的产品，品质更有保障。此外，国家规定，广东餐饮厨房设备，生产厂家必须在产品上标注不锈钢的类型和“食品接触用”字样，因此大家在购买时一定要留心查看。

## 2.看材质

国家规定，生产厂家还必须在产品上标注不锈钢的材质和类别，如304或430等不锈钢牌号。建议大家尽量选择304的不锈钢牌号，因为根据现有研究结果，304不锈钢是目前较为健康的一种食品用不锈钢材质。

## 3.看“CCC”

电热水壶、豆浆机等电动食品加工器具属于国家强制性认证产品，即需获得“CCC认证”。因此，在购买相关不锈钢食具时，要认清是否有此认证。

广东餐饮厨房设备-餐饮厨房设备品牌-昕月海厨具(推荐商家)由江苏昕月海商用厨具有限公司提供。江苏昕月海商用厨具有限公司是从事“商用厨房环保排油烟设备,厨房设备,酒店用品设计,环保工程”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：邵总。