

武汉酒店厨房设备 武汉汇泉伟业设备

产品名称	武汉酒店厨房设备 武汉汇泉伟业设备
公司名称	武汉汇泉伟业厨房设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市经济技术开发区创业路嘉昱公馆B座2514室
联系电话	18007130787 18007130787

产品详情

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。

方法二：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。

方法三：扒炉的保养

每天清洗钢板，经常检修扒板的喷头并保持清洁。每15天调整的喷头和点火装置。如果是电扒炉，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。

方法四：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。

方法五：蒸柜的保养

每天清洗蒸柜内壁及隔板，每15天检查一次蒸汽管阀门及与空气的混合装置。

方法六：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。

方法七:洗碗机的保养

每天保持洗碗机内外部的清洁。30天进行一次内部的除水垢，经常检查清洁剂及催干剂的使用情况，防止异物堵塞。

换气设备要好

开放式厨房应选用不会产生太多油烟的厨房用具，酒店厨房设备，因此大功率多功能的抽油烟机是开放式厨房不可缺少的“减烟卫士”。开放式厨房能有大一些的窗子，这样能确保良好的通风性，以减除厨房设备在工作时候所产生的油烟味儿，而且也能让室内的光线更明亮。在餐厅和客厅加装换气设备，吸走漏网的油烟。

电路安全莫忘

开放式厨房的建筑材料一定要选用防火材料；电路一定要远离燃气线路，电源线及网线从地下连接，水管也从地下连接。厨房中多留电源插座，这些插座隐藏在电器或橱柜的后面，但电器设备也不要太复杂；杀虫剂、空气清新剂等物品要远离火源。

医院作为特殊的公共区域，其厨房设备设计有其特殊性，除了遵循基本的规范要求外，还必须注意：

1. 总面积以每人0.4-0.5m²计算

2.

营养厨房应在入口处设置营养办公室，配餐室和餐车停放处，并应有冲洗和消毒餐车类厨房设备。

3. 厨房严禁设在又病科的病房楼内。

4. 独立建造的营养厨房应有便捷的联系廊。

5. 设在病房楼中的营养厨房应避免蒸汽/噪声/气味对病房的串扰

武汉酒店厨房设备-武汉汇泉伟业设备由武汉汇泉伟业厨房设备有限公司提供。武汉汇泉伟业厨房设备有限公司在壁橱、橱柜这一领域倾注了诸多的热忱和热情，汇泉伟业厨房设备一直以客户为中心、为客

户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：李经理。