

# 富民厨房设备厂 酒店厨房设备厂 昆明科轩环保科技

产品名称	富民厨房设备厂 酒店厨房设备厂 昆明科轩环保科技
公司名称	昆明科轩环保科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	云南省昆明市嵩明县杨林经济技术开发区浙商科技产业园23号地块
联系电话	13888005686 13888005686

## 产品详情

酒店厨房存在的火灾隐患和防御措：

3. 电器线路隐患大。在有些厨房里，仍然存在装修用铝芯线代替铜芯线、电线不穿管、电闸不设背后盖的现象。这些设施在水电、油烟的长期腐蚀下，很容易发生漏电、短路起火。另外厨房内运行的机器比较多，超负荷现象严重。特别是一些大功率电器设施，在使用过程中会因电流过大引发起火。

4. 灶具器具易出事。灶具和餐具若使用不当，极易引发厨房火灾。生活中因高压锅、蒸气锅、电饭锅、冷冻机、烤箱等操作不当引发火灾的案例不在少数。

10个美好厨房细节设计：

细节8：按图索骥对量下菜

部件：电子秤

表现：很多菜谱对菜肉、调味品的用量都是一板一眼，富民厨房设备厂，刚刚学习做饭的人不可能随手就能找准用量，这时一个小天平就可以让问题迎刃而解。

细节9：分区照明料理自如

部件：感应灯

表现：今天的橱柜灯光更加人性化，借鉴了类似冰箱的感应技术，只要一拉开抽屉或柜门，酒店厨房设

备厂，里面的灯光就会亮起来，既方便存取东西，商用厨房设备厂，又很省电。

西餐是我国及一些东方国家对欧美菜点的统称，基于地域差异，历史文化背景和风土人情的不同，西餐厨房用于制作食物的厨具设备与中餐厨房所使用的厨具设备也有所不同。西餐烹制多以烤、煎、扒、炒、焖等方法为主，更多的讲究烹制用料和调味，同时对菜肴成熟度和营养卫生也非常注重。西餐厨房按功能不同主要分为：西餐烹调主厨房、西餐冷房、西饼房，它们之间由于加工生产的菜式品种不同，奶茶店厨房设备厂，其使用厨房设备也不同。西餐厨房分工明确细致，厨房设备种类繁多，而且用途专一，机械化程度水平高又完善，下面介绍几种常用的西餐厨房设备。

富民厨房设备厂-酒店厨房设备厂-昆明科轩环保科技(推荐商家)由昆明科轩环保科技有限公司提供。昆明科轩环保科技有限公司是从事“ 不锈钢厨房设备,油烟净化设备,燃气灶具,蒸汽燃气灶柜 ”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：姜总。