

中山厨房设备 中山厨房设备定制 捷恩斯

产品名称	中山厨房设备 中山厨房设备定制 捷恩斯
公司名称	中山市捷恩斯餐饮设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广东省中山市同乐工业大道98号
联系电话	18933373788 18933373788

产品详情

油炸食品时，锅里的油不应该超过油锅的三分之二

油炸食品时，锅里的油不应该超过油锅的三分之二，并注意防止水滴和杂物掉入油锅，致使食油溢出着火。与此同时，油锅加热时应采用温火，严防火势过猛、油温过高造成油锅起火。

厨房灶具旁的墙壁、抽油烟罩等容易污染处应天天清洗，油烟管道至少应每半年清洗一次。

厨房内的电器设施应严格按****技术规范铺设，严禁“以铝代铜”的现象发生。厨房铺设电器线路应采用绝缘导线穿硬PVC塑料管或钢管进行明、暗铺设，管口及管与管之间、管与其他附件相连时，中山厨房设备，应采取相应的防火措施，或采用瓷瓶明线铺设以及铅皮线、塑料护套线明设。

中山厨房设备通常包括烹饪加热设备

中山厨房设备，是指放置在厨房或者供烹饪用的设备、工具的统称。厨房设备通常包括烹饪加热设备，中山厨房设备批发，如炉具类：燃气炉、蒸柜、电磁炉、微波炉或电烤箱。处理加工类：和面机、馒头机、压面机、切菜机、绞肉机、榨压汁机等。消毒和清洗加工

类器具：清洗工作台、不锈钢盆台、洗菜机、洗碗槽或是洗碗机，消毒碗柜。用于食物原料、器具和半成品的常温和低温储存设备：平板货架、米面柜、冰箱、冰柜、冷库等。通常用的厨房的配套设备包括：通风设备如排烟系统的排烟罩、风管、风柜、处理废气废水的油烟净化器、隔油池等。大型餐饮业还包括传菜电梯。

厨房设备自动灭火装置的灭火原理是：厨房灶台油锅燃烧后，中山厨房设备定制，火焰发出的巨大热量使感温易熔金属拉索释放器脱离开来；感温探测系统将厨房灭火系统的释放装置打开，向灭火剂贮存容器加压，并同时动作所有辅助启动或电动的切断装置、及报警联动装置；液体灭火剂通过喷嘴，喷洒在厨房灶台设备表面以及排烟罩、滤油网和排烟管道内部，中山厨房设备生产厂家，这种灭火剂能够迅速扑灭油锅内的火焰，并形成抑制油料蒸汽燃烧的覆盖层，防止油料复燃；当系统药剂喷完大约3-5秒后，系统上的阀门自动将喷水阀打开，水流通过灭剂管道和喷嘴喷洒，迅速冷却和冲刷油料及灶台设备表面。

中山厨房设备-中山厨房设备定制-捷恩斯(推荐商家)由中山市捷恩斯餐饮设备有限公司提供。中山市捷恩斯餐饮设备有限公司是从事“开水器,油烟净化器,厨房设备”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：刘经理。