

# 中山厨房设备 中山厨房设备供应商 捷恩斯

产品名称	中山厨房设备 中山厨房设备供应商 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

厨房设备维修费用比前者低，保修期内要免费维修

这类维修费用比前者低，保修期内要免费维修；过了保修期，只收取零部件、用工、运输等费用，而且零部件的价格也较低。所以在维修时，应\*\*\*\*后者。厨房设备之所以维修除了使用寿命限制外，大多是因人们的不正当操作或缺乏保养而造成。平常在使用完毕后，要及时清理垃圾，保持干燥，清洁。对于不锈钢制品，要避免酸碱性强的物质与其接触。对于一些机械了的设备，除了清洁外，要在不使用时，切断电源。排烟系统要定期清理油烟和更换油网。只要我们平时注意其保养，厨房设备维修的频率将大大降低。

餐饮行业的厨房设备大全和选购原则

餐饮厨房的照明设备要合理布局，对整个厨房的灯光设计要明亮，灶台、洗涤池、操作台的照明也不能忽视，并设置方便的开关装置。

餐饮行业的厨房设备大全和选购原则

厨房设备的选购原则

1、按需要选购

选择必需的厨房设备，不同餐饮类型要选择相对应的厨房设备，对不常用的厨房设备要懂得退而求其次，中山厨房设备定做，按需要选购。菜品质量要求较高、菜品精细、客流量比较大的，中山厨房设备生产厂家，尽量选择设备。

## 2、按使用频率选购

经常使用的一定要选耐用实，比如水使用频繁，肉类和蔬果类的绞切机、锯骨机、水池、隔油池等建议选择有的品牌产品，以防故障频发。照明厨设备选用实用、耐用的灯具。若是选用设备质量太差，中山厨房设备，即使购买成本低，但后续维保费相对更高，这可谓得不偿失了。

灶台保养 1、日常使用之后应当立即用厨房油污清洁剂擦洗台面，避免长期积存脏污，日后清洗困难。  
2、每周将炉内的熄火针、点火针擦洗洁净，并定时的用铁丝或牙签之类的疏通火孔。  
3、当煤气炉发作飘火或旺火时，中山厨房设备供应商，应适当调节煤气风量调整器，避免煤气外泄，同时还要定时查看煤气橡皮管是否松脱、裂开或漏气。  
4、灶具与窗户的距离至少30厘米以上，防止强风吹灭，而煤气炉与吊柜及除油烟机的安全距离则为60-75厘米。

中山厨房设备-中山厨房设备供应商-捷恩斯(推荐商家)由中山市捷恩斯餐饮设备有限公司提供。行路致远，砥砺前行。中山市捷恩斯餐饮设备有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为其它具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!