

捷恩斯餐饮设备 厨房设备生产厂家 广东厨房设备

产品名称	捷恩斯餐饮设备 厨房设备生产厂家 广东厨房设备
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

清洁玻璃油污的清洁方法

清洁玻璃油污：可用碱性去污粉擦拭，然后用或稀氨水容易涂在玻璃上，半小时后用布擦洗，玻璃就会变得光洁明亮。

清洁纱窗油污：先用扫帚扫去表面的灰尘，在用15克清洁精加水500毫升，搅拌均匀后用抹布两面均抹，即可去除油腻。或者在洗衣服溶液中加入少量牛奶，纱窗洗过之后看起来很新颖。

清洁家具(餐桌及椅子)油污：在清水中加入适量醋，厨房设备定制，然后擦拭即可去除油污。或用漂溶液浸泡一会儿再擦，去污效果非常不错。

为了原材料的保鲜，常常要用到冰柜，厨房设备，以4门，6门较为常见。如果需求量更大一些，则要用到冷库，冷库制冷效果较好，储存时间长、质量好，预防霉菌，延长货架期;有制冷设备，相应的，也就有保高温设备，为了能维持食品的温度，保温售饭台、保温桶也是的。这里主要用到的是一些小型的机械类设备，比较常用的产品有切片机，搅拌机，和面机，压面机，豆浆机等产品，这些机械品牌种类很多，功能有多有少，价格不一，一般是要根据食堂的档次需要来配备的。

商用厨房设备的安装

- 1、商用厨房设备的安装顺序。其规范的装置顺序为:墙、地面基层处置 装置产品检验 装置吊柜 装置底柜 接通调试给、排水 装置配套电器 测试调整 清理。
- 2、厨具的安装应在厨房的装修及卫生工作全部就绪后进行。
- 3、厨具的安装要求****人员进行测量、设计、确保制作的尺寸正确。厨具及吊柜（厨具下有调整脚）水平。燃具和台面接缝处用硅胶作防水处理，厨房设备生产厂家，以防积水渗漏。
- 4、安全****，检查厨具五金件（铰链、拉手、道轨）是否安装牢固，吊厨是否安装牢固。
- 5、厨房油烟问题，抽油烟机的高度以使用者身高为准，而抽油加药泵烟机与灶台的距离不宜超过60厘米。先安装橱柜后安装抽油烟机，**容易产生麻烦，所以****和橱柜同时安装。
- 6、中山厨房设备装置的验收。无松动、前倾等明显质量缺陷，厨房设备装置同基层的连接必需符合****有关规范要求。厨具与基层墙面连接牢固。各种管线及检测口预留位置正确，缝隙小于3毫米。厨具整体清洁，无污染，台面、门扇符合设计要求。配件应齐全并安装牢固。

捷恩斯餐饮设备(图)-厨房设备生产厂家-广东厨房设备由中山市捷恩斯餐饮设备有限公司提供。捷恩斯餐饮设备(图)-厨房设备生产厂家-广东厨房设备是中山市捷恩斯餐饮设备有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：刘经理。