

## 曲靖厨房设备厂价 云南厨神厨房设备 曲靖厨房设备

产品名称	曲靖厨房设备厂价 云南厨神厨房设备 曲靖厨房设备
公司名称	云南厨神厨房设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	中国(云南)自由贸易试验区昆明片区经开区阿拉街道办事处海子社区双拥路与闻达街交叉口东南108米
联系电话	15096686848 15096686848

### 产品详情

云南商用厨房设备有哪些呢？1、热厨区：燃气炒灶，蒸饭柜，汤炉，煲仔炉具，蒸柜，电磁炉，曲靖厨房设备，微波炉，曲靖厨房设备厂价，烤炉；2、储藏设备：其分为食品储藏部分，平板货架、米面柜、打荷台等，器物用品储藏部分调料柜、售卖工作台、各种底柜、吊柜、角柜、多功能装饰柜等；3、调理设备：主要是调理的台面，整理、切菜、配料、调制的工具和器皿；

在餐饮厨房、酒店厨房、食堂厨房中的商用厨房设备每天都在使用，都难免少不了保养维修与清洁，这关乎厨房环境的洁净程度甚至菜品的安全食用。注重商用厨房设备的保养环节，不仅可以减少产品的故障几率，更是能延长厨房设备的寿命。各种厨房设备的保养时间表：每月检查一次每种商用厨房设备的各连接处，曲靖厨房设备加工，插头、插座等要牢牢固定。每15天测量烤箱内的温度。清洗烤箱内壁，清洁烤箱中的电风扇叶。定时检查烤箱的链条。每15天清洁灶具和燃烧器的污垢。检查燃烧器的开关及安全。

不锈钢厨具保养方法：保持厨具的清洁干净，经常擦洗，保持厨具干燥。切记要保持厨具的清洁干净，经常擦洗，特别是存放过醋、酱油等调味品之后要及时的清洗，保持厨具干燥。这样厨具才不会被腐蚀出现瑕疵，更能保持美观的形象。不能用强碱性或强氧化性的小苏打、漂白剂等进行清洗。切勿用强碱性或强氧化性的小苏打、漂白剂等进行清洗。因为这些物质会与不锈钢起电化学反应，从而使餐具生锈。

曲靖厨房设备厂价-云南厨神厨房设备-曲靖厨房设备由云南厨神厨房设备有限公司提供。云南厨神厨房设备有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。云南厨神厨房设备——您可信赖

的朋友，公司地址：云南省昆明市安宁市老明鹰水泥厂，联系人：赵总。