

快餐厨房设备公司 快餐厨房设备 江苏昕月海厨具公司

产品名称	快餐厨房设备公司 快餐厨房设备 江苏昕月海厨具公司
公司名称	江苏昕月海商用厨具有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南京市江北新区中山科技园科创大道9号B8栋350室
联系电话	13851814388 13851814388

产品详情

各种商用厨房设备的维护计划

- 1.每月检查一次各种商用厨房设备的每个接头，并将插头和插座固定牢固。
- 2.每15天测量一次烤箱的温度。清洁烤箱内壁，清洁烤箱内的风扇叶片。定期检查烤箱的链条。
- 3.每15天清理一次炊具和燃烧器上的污垢。检查燃烧器的开关和安全性。
- 4.每月检查油箱体是否漏油，并及时清洗，保持其灵敏度。
- 5.每月检查一次钢带温度控制器的灵敏度，快餐厨房设备，并保持清洁。
- 6.每月检查一次蒸汽柜内的燃烧器，检查空气和的混合装置，确保其正常运行。检查蒸汽管道的堵塞和损坏情况，并及时更换。

酒店商用厨房设备附近的墙壁和油烟机每天清洗一次，油烟管道每六个月至少清洗一次。

厨房使用的各类灶具应选择质检部门合格的产品，避免为了便宜而选择不合格的电器。同时，快餐厨房设备厂家，这些设备要严格按照规定操作，快餐厨房设备公司，防止发生事故。

商用厨房设备应配备防火毯，以扑灭各种油锅火灾。
此外，厨房还应配备一定数量的ABC干粉灭火器，并在紧急情况下放置。

操作人员应及时关闭所有气、油阀门，切断气源、火源方可以离开。

每天闭市前通知保安部进行消防安全检查。

很多人在使用不锈钢厨具的时候，都认为会很安全，并不会危害健康。但是不锈钢厨具是由铁铬合金掺入微量元素制成的，若使用不当，微量元素在人体中日积月累，达到某一限度时，就会危及人类身体健康。因此，使用不锈钢厨具时特别要注意以下四点：

1、不锈钢厨具盛放酱油、盐、热汤等的时间不可太久。因食物中含有许多电解质，长时间地接触，快餐厨房设备销售，这些电解质与不锈钢厨具发生电化学反应，使大量有害金属元素析出，被人体吸收后影响身体健康。

2、不锈钢厨具盛放强酸性食品不易过久，如大豆、薯类，以防铬、镍等金属元素析出。

快餐厨房设备公司-快餐厨房设备-江苏昕月海厨具公司由江苏昕月海商用厨具有限公司提供。江苏昕月海商用厨具有限公司位于南京市江北新区中山科技园科创大道9号B8栋350室。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前昕月海厨具在其它中享有良好的声誉。昕月海厨具取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。昕月海厨具全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。