

厨房大锅灶 大锅灶 江苏昕月海厨房设备

产品名称	厨房大锅灶 大锅灶 江苏昕月海厨房设备
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

商用厨房吸烟，吸烟后乱扔烟头，也会引发火灾事故。厨房在进行卫生清洁时，经常会出现乱倒水现象，这些水很容易进入各种电器设施的内部，不锈钢大锅灶，不仅容易引起电器线路短路，而且还容易引发火灾。

说一点，大锅灶，见火怕火的心理使人在火灾发生时，往往采取消极逃避的方式来处理火灾，导致小火变大。夏天温度高，商用后厨一定要注意防范火灾。

商用厨房设备的种类越来越多，其中以燃气灶居多。

大功率的电加热设备和食品加工设备，所以厨房的火源很多，安全隐患也很多。

现实生活中，酒店厨房设备安全事故时有发生，安全管理措施、方法和规章制度的制定尤为重要。

如何制定有效的安全防范措施，消除安全隐患。

1、厨房的所有商用厨房设备都需要定期检查，尤其是燃气管道和阀门，防止燃气泄漏。

如发现燃气或燃料泄漏，应先关闭阀门，并及时通风换气。严禁使用明火和电源开关。

2.厨房的燃气罐需要谨慎管理。

燃气罐应与灯具明火等高温表面有足够的间距，以防止气瓶在高温下，造成可燃气体泄漏和火灾。

厨房的灶具应安装在不可燃材料上，与可燃材料有足够的距离。

3、煎炸食物时，锅内的油量不要超过锅的三分之二，并注意防止水滴和杂物掉入锅内，造成食用油溢出

。同时，在加热油锅时应使用温火，以免火势过于猛烈。油温过高，导致油底壳着火。

卫生的原则

厨房布局要以食药监局的硬性要求为基础。整体动线设计要严格做到生熟交叉、净污交叉，且凉菜即食裱花等特定区间需配置预进间；然后配置的设备要有抗御腐蚀污染能力，防止蟑螂，老鼠蚂蚁等有隙可乘，才能保证整个厨房设备的内在质量。

防火的原则

商用厨房设备表层应具有防火能力，厨房设备面层材料全部使用不燃、阻燃的材料制成，燃气设备应装置漏气感应装置，自动熄火装置，防止出现燃气空烧，泄露的可能性。

美观的原则

商用厨房制作需要考虑整体的美观性，根据现场的实地情况，大锅灶厂家，所有设备必须达到边对边角对角放，多参照欧式的白钢调理结构，使整个厨房呈现出简洁大方卫生的视觉效果。

厨房大锅灶-大锅灶-江苏昕月海厨房设备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。昕月海厨具——您可信赖的朋友，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，联系人：邵总。