

商用厨具维修 快速厨房设备维修 厨房设备维修

产品名称	商用厨具维修 快速厨房设备维修 厨房设备维修
公司名称	广州富仕枫电器科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广州市白云区广州大道北1966号富仕枫音响维修
联系电话	15917390022 15917390022

产品详情

节能环保”是酒店厨房厨具设备未来的发展方向。在厨灶厨具盛行的..，你还记得呛人的油烟、四溅的火星、满地的油污和闷热的感觉吗？是的，消费者的生活质量在提高，已经开始对健康、绿色、品质的要求越来越高了，而透明厨房设计也逐步获得顾客的认可，节能环保。

不能在忽略了。节能环保设备的采用，不仅能为保护环境出一份力，又能有效的节约成本，还能减少顾客投诉率。近期的地沟水油事件、垃圾外卖事件、火锅店回收事件等等让餐饮行业在群众心中黑化，商家想要从中脱颖而出的话，可以走绿色厨房路线，同时参考透明厨房风格，加上自己的口味与特色的服务，相信能美誉四方。

本公司承接酒店饭店厨房设备维修，国内外多个品牌原厂配件，师傅多年维修经验，快速上门判断检修，价格合理质量过硬。

专修深圳福厨、GREASE、温特豪德、INTECH、SUN-MATE、STAFF、HOBART、星星、马尼托瓦、G RISTA、RANCILIO、裕福宝、WINTERHALTER、ELELROLUX、美的、DERBY、ISWIND、FUJIMAK、PANASONIS、WILLIAMS等国内外品牌厨房设备

冷库冷藏的烹饪原料和食品都有含有一定的脂肪、蛋白质和淀粉。这些营养成分的存在，会使霉菌和细菌大量繁殖生长。

为做好冷库卫生管理工作，保证食品和烹饪原料的冷藏质量，就要定期地进行冷库卫生消毒工作。冷库的除霉杀霉与消毒，可先用酸类消毒剂。酸类消毒剂的杀菌作用，主要是凝固菌体中的蛋白。

厨房设备的维护和保养

1、平常如在使用完毕而后，要及时发现清理垃圾，保持干燥，清洁。

- 2、由于不锈钢制品，要避免酸碱性强的物质与非接触。
- 3、对有些机械了用的设备，除清洁之外，要如在不使用时，切断电源。
- 4、排烟系统要定期清理油烟和更换油网。
- 5、要是他们有时候注意因其保养，厨房设备维修的频率立即将降低。
- 6、厨房设备要有一条理想的设计方案，反倒可让厨师和相关部门人员密切配合，严整，所以对制作佳肴提供了为良好舒心的环境。
- 7、顾客反倒而且能得到更多的服务，便逐渐提高顾客回头率。