

商业厨房设备批发 商业厨房设备 江苏昕月海公司

产品名称	商业厨房设备批发 商业厨房设备 江苏昕月海公司
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

近年来，国内外一些宾馆饭店、商场超市因长期未进行油烟管道清洗，使烟道油垢堆积过多而引发的火灾事故时有发生，有的还造成了巨大的人员伤亡和财产损失。中外的巴拉圭超市特大火灾就是因为餐饮区烤肉炉烟囱转弯处被和脏物堵塞，商业厨房设备销售，使烟囱内温度过热，导致天花板与屋顶之间的粉尘引起的。本文将就烟道火灾原因作一简要分析，并寻求预防对策。

从材质来看，宾馆饭店和大型商场超市厨房内的烟囱和抽油烟管道通常都是用铁皮或有机玻璃制造的，这些材质本身是不燃的，商业厨房设备批发，没有火灾危险性，但有的宾馆饭店为了降温隔热，在这些不燃材料的管道外包了一层可燃材料，这反而带来了火灾危险。还有的小饭馆为节约成本，用复合木板制成烟囱和抽油烟管道，这些材料本身就是可燃物，一旦火苗上窜，或油锅着火就有可能被直接引燃，商业厨房设备，火灾危险性更大。

在商用设备的购买上也需要考虑很多的问题，如产品的质量，产品的一个实用性能，一般来说商用厨具的质量要求更高，因为是经常用到，所以说实用的批次数量更多，而且需要更加有档次。而善用厨具不仅在产品的质量上有一个非常好的保障，而且在产品的规格上也有不同程度的新的要求，商业厨房设备多少钱，对于我们来说也是一种非常不错的选择。

搞清楚家用厨房设备与商用厨具之间的区别的话，那么在购买上面也有了更多的选择性以及可比性，因为在购买的时候会考虑到价格、品牌、以及一些其他的情况，也只有这样的考虑，那么产品质量也才会更加的好。

厨房设备安装方法：

1. 厨具的安装应在厨房的装修及卫生工作全部就绪后进行。
2. 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，以防积水渗漏。

3.根据厨房的面积大小来摆放相应厨具的位置

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。

商业厨房设备批发-商业厨房设备-江苏昕月海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实力不俗，信誉可靠，在江苏南京的其它等行业积累了大批忠诚的客户。昕月海厨具带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入**，共创美好未来！