

饭店厨房设备 盐城厨房设备 延雅厨房设备

| | |
|------|----------------------|
| 产品名称 | 饭店厨房设备 盐城厨房设备 延雅厨房设备 |
| 公司名称 | 南京市建邺区延雅酒店用品销售中心 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 南京市建邺区双闸门98号 |
| 联系电话 | 13601466360 |

产品详情

商用厨房设备的保养1、定期用湿布将其表面的脏物擦净，淮安厨房设备，再用干布擦干。

2、避免醋、料酒等各种液体调料洒在其表面，一旦发现，要及时用清水冲洗，并擦干。

3、不要经常来回挪动灶台、货架、炊事机械等设备，特别是利用地板滑动。

4、不锈钢灶具要经常检查是否漏火。

5、炊事机械像和面机、切片机等，酒店厨房设备，不要懒，要及时清洁。

进餐用具

也就是我们日常使用到的碗筷之类的用具，现在不是用餐也是讲究多样化嘛，进餐用具也不仅仅是局限于碗筷类的了，什么西方餐具也随之进入到了我们的生活，餐馆厨房设备，刀刀叉叉的现在也不在少数，进餐用具的多样化也可以看出我们的生活在不断的丰富多样化，它对人们来说也非常重要。

调理设备

此类设备数量比较多，名称也很多，主要有这么几种：工作台架子。用来切菜、放蔬菜、米面等。常用到的有操作台、米面架，3-5层菜架，面案工作台，水池等设备，以不锈钢制品为主。

机械类设备

这里主要用到的是一些小型的机械类的设备，比较常用的产品有切片机，搅拌机，和面机，饭店厨房设备，压面机，豆浆机，咖啡机，制冰机等产品，这些机械品牌种类很多，功能也参差不齐，一般是要根据厨房的档次需要来配备的。

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。

一. 各种厨房设备的保养时间表

1. 每月检查一次每种商用厨房设备的各连接处，插头、插座等要牢牢固定。
2. 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。
3. 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。
4. 每月检查油炸炉的箱体是否漏油，按时清洁，保持其灵敏度。
5. 每月检查一次扒板温控器的灵敏度并保持清洁。
6. 每月检查一次蒸柜中的燃烧器，检查空气与燃气的混合装置，保证它们正常工作。检查蒸汽管道的堵塞及损坏情况并及时更换。
7. 每月检查一次冷藏设备的传动带，观察它们的工作周期和温度，及时调整除霜装置。检查冰箱门的密封装置，保证制冷效率。
8. 每月检查一次洗碗机的喷嘴，箱体和加热管。保证其自动冲洗装置的灵敏度，随时检查并调整其工作温度。
9. 每天检查厨房的各种用具及设备表面的清洁及使用情况。

饭店厨房设备-盐城厨房设备-延雅厨房设备由南京市建邺区延雅酒店用品销售中心提供。行路致远，砥砺前行。南京市建邺区延雅酒店用品销售中心（www.njhycf.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为宾馆、餐饮较具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!