

商用厨具 南京延雅 商用厨具批发

产品名称	商用厨具 南京延雅 商用厨具批发
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

扒炉的保养

每天清洗钢板，经常检修扒板的燃气喷头。半个月调整一次燃气的喷头和点火装置。如果是电扒炉，就要检查线路是不是畅通。保持开关和各零配件连接完好。

蒸箱的保养

每天清洗蒸箱内壁及隔板，半个月检查一次燃气与空气的混合装置及蒸汽管阀门。

其他厨房食品机械设备的保养

其它设备每次使用后要进行彻底的清洁，大型商用厨具，经常维护，每月定期为齿轮和轴承上润滑油。每三个月检修一次电机。

烤箱的保养

每天清洗烤箱的表面，检查所有线路是否畅通。保持各零配件和开关的连接性，保证其工作效率。

洗碗机的保养

每天保持洗碗机内外部的清洁。1个月进行一次内部的除水垢，经常检查清洁剂及催干剂的使用情况，防止异物堵塞。

星级酒店厨房设备之三：蔬果、肉类加工间

设备：绞切机、切片机、立式锯骨机等；

星级酒店厨房设备之四：面点间

设备：和面机、压面机、电烤箱、醒发箱、电饼铛、七星蒸炉、炒炉、饼盆车等

星级酒店厨房设备之五：冷冻库和冷藏库

设备：冷库库板、冷库库门、冷库压缩机组、室内冷风机等；

星级酒店厨房设备之六：洗消间

设备：污碟台、残食台、洁碟台、洗碗机、洗碗机用软水机、碗柜、消毒柜、排气罩等；

星级酒店厨房设备之七：吧台

设备：调酒柜连酒瓶槽、制冰机、制冰机用滤水器、咖啡机、冰沙机、榨汁机、奶昔机、酒吧搅拌机、豪华切片机等；

在选择厨柜时，商用厨具设备，滑轨钢材质量同样是最重要的，好的厨柜抽屉可以全部拉出不翻倒脱落，而且拆卸简单。不同规格的抽屉钢材厚度不同，承重也不同。据了解，商用厨具，进口品牌一个0.6米宽的抽屉，滑轨钢材有近3mm厚，承重可以达到40-50公斤。塑料滑轮、耐磨尼龙是最常见的三种滑轮材料。其中耐磨尼龙为上品，由于采用了美国杜邦技术，这种滑轮具有推拉平滑自如、安静无声、回弹柔和的特点。选购时可以将抽屉拉出，用手在上面稍稍用力压一下，看看是否会松动、发出响声或翻转。如果有这些异常建议不要购买。

商用厨具-南京延雅-商用厨具批发由南京市建邺区延雅酒店用品销售中心提供。商用厨具-南京延雅-商用厨具批发是南京市建邺区延雅酒店用品销售中心（www.njyycf.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：杨光。