

# 徐州厨房设备 延雅 厨房设备公司

产品名称	徐州厨房设备 延雅 厨房设备公司
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，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，餐厅厨房设备，防止异物堵塞。

### 厨房设备的选购原则1、按需要选购

选择必需的厨房设备，不同餐饮类型要选择相对应的厨房设备，对不常用的厨房设备要懂得退而求其次，按需要选购。菜品质量要求较高、菜品精细、客流量比较大的，尽量选择大品牌设备。

## 2、按使用频率选购

经常使用的一定要选大品牌耐用实，比如水龙头使用频繁，肉类和蔬果类的绞切机、锯骨机、水池、隔油池等建议选择有质量保证的品牌产品，以防故障频发。照明厨设备选用实用、耐用的灯具。若是选用设备质量太差，厨房设备公司，即使购买成本低，但后续维保费相对更高，徐州厨房设备，这可谓是得不偿失了。

酒店厨房装饰有几种情况：一是新建或改造厨房时，饭店厨房设备，片面追求设计效果整齐、买设备看样品光重外表，结果买回的设备板太薄、质太轻，工作台一用就晃，炉灶一烧就脏，冰箱一不小心就升温。还有些设备看似新颖，功能超前，而真正的实用价值不高，如好多国产的烟罩、升降传菜梯等等。往往是施工人员撤出，饭店筹建人员退场，接手的厨师叫苦不迭，厨师成了设备的奴隶。二是不论自家饭店卖什么风味的产品，其设备都选配广式炉灶，认为只有这样的配备，厨房才是先进的。须知广式炉灶是与粤菜的烹调方法、成品特色相配套的。

徐州厨房设备-延雅-厨房设备公司由南京市建邺区延雅酒店用品销售中心提供。徐州厨房设备-延雅-厨房设备公司是南京市建邺区延雅酒店用品销售中心（[www.njyycf.com](http://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。