

金皖西不锈钢厨房设备 厨房设备厂家 合肥厨房设备

产品名称	金皖西不锈钢厨房设备 厨房设备厂家 合肥厨房设备
公司名称	六安市金安区金皖西不锈钢厨房设备厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	安徽省六安市金安区临淮路金皖西厨业
联系电话	13956135411

产品详情

商用厨房设备安全的原则

商用厨房设备的设计首要考虑的就是安全原则，合肥厨房设备，人生安全、社会安全可谓重中之重。要确保设计的产品质量保证，商用厨房设备在设计上应该考虑其在使用过程中符合人体安全原则，避免过多的尖锐设计，保障人在使用过程中的安全。选择工艺成熟的灶具，在管道，风机，开关各方面都需要精良的产品会比较好。

餐饮业厨房功能区的划分：主食库，副食、干货库，腌制间，面点、小吃间，凉菜间，蔬菜初加工间，肉类、水产加工间，垃圾间，切配间，打荷区，烹饪区，蒸煮区，配餐区，售卖、传菜区，就餐区。

厨房乃餐厅的核心，一个厨房设计的好坏，科学合理与否，厨房设备厂家，不仅影响到饭店的直接建设和菜品出品质量，也会牵涉到出菜的速度，公司厨房设备，工作效率的高低，而且对厨房生产能力及员工人数产生长远的影响，厨房设计不能简单地顺其自然，贪图省事，草率定案。

设计时应了解实际情况，充分尊重厨房生产的客观规律，自觉遵守设计的原则，保证厨房生产流程的畅通，避免厨房内人员的交叉与碰撞。要考虑各工种人员要相对集中。避免人员大幅度走动，避免生产工序颠倒，货物回流现象，防止厨房内行走路线交叉，防止出菜人员与厨房工作人员相互碰撞。否则，不合理的设计，不仅增加厨房投资，而且将在厨房生产中暴露出各种不足，增加人工及机械的运营成本，给酒店的管理带来诸多不便。

油烟机使用注意事项】

- 一、应在烹饪前开启抽油烟机1-2分钟，以获得较好的清除油烟效果。
- 二、更换灯泡，清洗抽油烟机前，都应拔掉插头切断电源。

三、按照说明书的要求清洗风轮、通风道内腔及机体内外表面的油污和污垢。

四、清洗时请用中性洗涤剂 and 软布，以免损坏外壳表面或涂层。

五、油杯中的污油，积存至八分满时，将之倒弃，以免溢出。

六、烹饪结束后，继续开机1-2分钟，以便彻底排净残余油烟。

七、建议请专业的拆洗公司对抽油烟机进行拆洗及清理。

金皖西不锈钢厨房设备(图)-厨房设备厂家-合肥厨房设备由六安市金安区金皖西不锈钢厨房设备厂提供。
金皖西不锈钢厨房设备(图)-厨房设备厂家-合肥厨房设备是六安市金安区金皖西不锈钢厨房设备厂（www.jwxcy.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：张总。