

工厂饭堂厨房设备 鲲鹏厨房设备 汕尾厨房设备

产品名称	工厂饭堂厨房设备 鲲鹏厨房设备 汕尾厨房设备
公司名称	东莞鲲鹏厨房设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市大朗镇佛子凹村富民南路52号
联系电话	13929495298

产品详情

怎么安装酒店厨房设备才是合理的？

做好接缝防水处理

由于厨房中水的使用很频繁，所以要从不锈钢厨房设备厂家采购防水性好的厨房设备，汕尾厨房设备，同时在安装的过程中对设备之间的接缝处用硅胶要做好防水处理，避免在使用中因为积水而出现渗漏的现象。

厨房中使用的各种设备对酒店来说都至关重要，因为为消费者提供的食物都要从这些设备中制造出来，所以，不仅要从优质可靠的商用厨房设备厂家采购相关设备还要在安装时注意各种细节问题，这样才能保证以后的使用中让厨房整洁有序。

设备的安装:

- 1、厨房设备的安装顺序。其规范的装置顺序为:墙、地面基层处置 装置产品检验 装置吊柜 装置底柜 接通调试给、排水 装置配套电器 测试调整 清理。
- 2、厨具的安装应在厨房的装修及卫生工作全部就绪后进行。
- 3、厨具的安装要求专业人员进行测量、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，商场厨房设备，以防积水渗漏。
- 4、安全为主，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。
- 5、厨房油烟问题，抽油烟机的高度以使用者身高为准，而抽油加药泵烟机与灶台的距离不宜超过60厘米。先安装橱柜后安装抽油烟机，容易产生麻烦，所以要和橱柜同时安装。

6、厨房设备装置的验收。无松动、前倾等明显质量缺陷，厨房设备装置同基层的连接必需符合国家有关规范要求。厨具与基层墙面连接牢固。各种管线及检测口预留位置正确，缝隙小于3毫米。厨具整体清洁，无污染，学校厨房设备，台面、门扇符合设计要求。配件应齐全并安装牢固。

厨房设备的选购：

1. 厨具的附件有水槽、龙头、煤气灶、脱排油烟机、洗碗机、垃圾桶、调料吊柜等等，可以自己购买或请设计人员代为购买以作全盘考虑。
2. 厨具的选购应重质量、功能、颜色等因素。产品应具有耐磨、耐酸碱、防火、防静电。设计上应兼顾美观、实用、便利的基本要求。

排烟通风设备：为了食物卫生和厨房人员健康，排烟系统是每个厨房必备的必备设施。常见的设备有豪华烟罩，油烟净化器，风机等设备，工厂饭堂厨房设备，此类的设备的安装要根据燃气设备的多少以及面积来测算，必须大于燃气设备面积的20%以上，才能保证空气的质量。

工厂饭堂厨房设备-鲲鹏厨房设备(在线咨询)-汕尾厨房设备由东莞鲲鹏厨房设备有限公司提供。工厂饭堂厨房设备-鲲鹏厨房设备(在线咨询)-汕尾厨房设备是东莞鲲鹏厨房设备有限公司（www.kunpengcj.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：唐桂清。