

山西学校厨房设备厂 太原新崛厨业有限公司 学校厨房设备

产品名称	山西学校厨房设备厂 太原新崛厨业有限公司 学校厨房设备
公司名称	太原市新崛厨业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山西省晋中市榆次区北方功能食品产业园
联系电话	13994294698 13994294698

产品详情

太原市新崛厨业有限公司是一家集科研、设计、制、安装、销售于一体的专业厨房设备生产企业。

公司主营：山西厨房设备，山西酒店厨房设备，山西油烟净化器，山西无烟烧烤炉，山西制冷设备，学校厨房设备，太原岛柜，山西学校厨房设备厂，山西燃气灶，山西排风系统，山西风柜，山西消毒柜等

新崛厨房设备：什么环境下厨房容易滋生细菌？

第一、70%高湿度环境病菌加速生长

对于细菌生长三个必不可少的条件，是空气、水和糖分，春夏季节雨水较多，也间接的加大了室内的湿度，而湿度的增大也为细菌的滋生提供了有利的环境，家中长期保持潮湿状态的话，发生细菌性感染的几率也会增大。

第二、30 适宜温度加速病菌滋生

春末夏初最大的特征，就是天气逐渐结束了冷暖交替的麻烦，而温度开始稳步上升。病菌在10 以下的温度里滋生速度尚慢，山西学校厨房设备厂家，但当温度达到25—37 的范围内时，其生长速度就会明显的加快，所以春夏之际也是细菌最适宜生长的季节。

第三、PH7.0中性环境适宜病菌滋生

病菌分为多种类型，有的需要在酸性环境下生长，有的则需要在碱性条件中生长。但中性的环境是适宜大多数病菌的一个居住环境，所以室内保持在中性的环境中，细菌的生长速度也会大幅的增大。

太原新崛厨业有限公司

厨房设备及用具管理制度大全

- 1、厨房所有设备、设施、用具实行文明操作，按规范标准操作与管理。
- 2、对厨房所有设备、制定的保养维护措施，人人遵守。
- 3、厨房内一切个人使用器具，由本人妥善保管，使用及维护。
- 4、厨房内共用器具，使用后放回规定的位置，不得擅自改变，同时加强保养和正常使用。
- 5、厨房内一切特殊工具，如雕刻、花嘴等工具，由专人保管存放，借用时做记录，归还时要点数和检查质量。
- 6、厨房内用具以旧换新，并需办理相关手续。
- 7、厨房一切用具、餐具（包括零部件）不准私自带出。
- 8、厨房一切用具、餐具应轻拿轻放，避免人为损坏。
- 9、厨房内用具，使用人有责任对其进行保养、维护、因不遵守操作规程和厨房纪律造成设备工具损坏，丢失的，照价赔偿。
- 10、设备定期检查、维修。凡设备损坏后，须经维修人员检查，能修则修，不能修需更换者，应向总经理报告审查批准。

太原新崛厨业有限公司

辨别节能灶优劣这里有几个方法供大家参考：

- 1、了解热效率：热效率是衡量一个灶是否节能的重要指标，燃气行业都是以这个指标来衡量灶具是否节能的，而且一定要专业的第三方出具的检测报告为准，一般热效率在70%以上的节能灶就是不错的选择。

2、节能率：节能率是很多客户关心的问题，很多厂家会在这个数据上大做文章，实际还是要以测试的数据为准，一般大灶的节能率在40%以上就很不错了。

3、废气排放：燃烧产生的二氧化碳是对人体和环境有害的气体，国家标准是不大于0.1%，这个数值越小越好。

4、噪音：噪音也是一种污染，好的节能灶噪音低。

5、排烟口温度：这是一种非常简单的测试方法，好的节能灶排烟口的温度非常低，而一般的灶排烟口是根本不敢靠近的。

山西学校厨房设备厂-太原新崛厨业有限公司-学校厨房设备由太原市新崛厨业有限公司提供。山西学校厨房设备厂-太原新崛厨业有限公司-学校厨房设备是太原市新崛厨业有限公司（sxxjcy.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：李经理。同时本公司（www.xdgcj.com）还是从事山西商用消毒柜，太原消毒柜生产厂家，山西酒店专用消毒柜的厂家，欢迎来电咨询。