

# 西餐厨房设备 合肥厨房设备 安徽友福

产品名称	西餐厨房设备 合肥厨房设备 安徽友福
公司名称	安徽友福厨具制造有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	安徽省合肥市双凤经济开发区金藏路5号
联系电话	13956097718

## 产品详情

商用厨具还需注意几项保养问题

- 1、保证设备的清洁，定期用湿布擦拭，然后用干布擦干；
- 2、醋、料酒等有腐蚀性液体调料很容易淋到设备表面，所以使用结束后应该好好擦拭；
- 3、不要经常来回挪动灶台、货架、炊事机械等设备，特别是利用地板滑动。
- 4、不锈钢灶具要经常检查是否漏火。

商用厨具对外观要求的要求也越来越高

“口吐莲花 气质如兰”

女人才华横溢才愈加风情万种，西餐厨房设备，商厨设备性能才受欢迎。否则，金玉其外败絮其中。设备材料是否防火、防水、易于清洁，设备使用是否安全、节能、环保，产品设计是否易于使用、节约成本、影响口味等都是商用厨房设备设计制造时需要考虑周全的问题。

## 厨房设备的常见故障与维修

问题：电磁炉在炒菜时怎么使用二三分钟就不工作？而过一了段时间又能工作二三分钟，又不工作呢？

首先判断电磁炉是否正确的使用，如果使用别的功能（炒功能除外）炒菜时，电磁炉的温升快，合肥厨

房设备，而单片机所设定的温度保护点相对低一点（相对于炒菜功能）。所以会提前做出相应的保护。如果正确使用炒菜功能而出现二三分钟就保护，可能电路板存在故障，也有可能是单片机故障，也有可能是风扇电机的故障（如果风扇电机转速变慢。从而电磁炉的散热效果就降低。所以也会提前做出相应的保护动作）。也有可能时用户在使用过程中，不小心用其它的物体挡住了电磁炉的进风口与出风口。从而使电磁炉不能很好的散热。

厨房设备在酒店的应用！

1 厨房设备的工作台面及门板不适合敲击，厨房设备设计，更不能将尖锐刀具刻画厨具表面。使用后要记得用清水擦拭，并定期用中性清洁剂沾湿棉布擦拭表面。时刻注意保持干燥。

2 吊柜适合放置不重的物品，如调味罐、玻璃杯等。

厨房设备的正确维护方法！

无论是谁在使用厨房设备的时候，大型厨房设备，都要先和修理人员经常沟通，及时反映厨房设备的使用情况。如实反映厨具的具体问题以及毛病。请修理人员及时协助抢修，把设备的故障打消在萌芽状态。

西餐厨房设备-合肥厨房设备-安徽友福由安徽友福厨具制造有限公司提供。西餐厨房设备-合肥厨房设备-安徽友福是安徽友福厨具制造有限公司（[www.ahyfcj.com](http://www.ahyfcj.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：马经理。