

# 厨具厨房设备 厨房设备 金佰特商用厨具

产品名称	厨具厨房设备 厨房设备 金佰特商用厨具
公司名称	山东金佰特商用厨具有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	滨州市博兴县兴福工业园
联系电话	05432263888 18905436980

## 产品详情

【山东金佰特-厨舍记事业部】

### 商用厨房设备之和面机的日常维护以及保养注意事项

商用厨房设备一般使用率都比较大，易损耗易老化，因此日常的维护跟保养是很有必要的，延长设备的使用周期也是间接减少购买设备带来的成本增加，所以，商用厨房设备中和面机在日常的使用频率非常高，和面机的日常维护以及保养就显得尤为重要，在这里恒鼎就为您分享一些和面机的日常维护以及保养注意事项。

和面机是面食加工的主要设备，根据用户加工工艺要求（有时加食油、食糖、及其他食物和食物添加剂）混合制成面团，和面机广泛适用于食堂、饭店及面食加工单位的面食加工，是替代手工，降低劳动强度，满足人民饮食卫生要求的理想设备，也可用于其他同类物料的搅拌和混合。

因和面机在日常的使用频率非常高所以和面机的日常维护以及保养就显得尤为重要，在前期的商用厨房设计阶段，也要分配好和面机的摆放位置，方便加工，提高厨房的工作效率。

#### 一、和面机的日常维护保养：

- 1、在使用中经常检查各部件紧固件，如有松动及时紧固。
- 2、本机齿轮啮合区采用润滑脂润滑，每半月加油一次，轴承座内有粉末冶金轴瓦，每班必须向轴承座上的油杯注油两次，否则轴与轴瓦胶合后果自负。
- 3、和面时面粉的加入量不应超过面桶容量，以免烧坏电。
- 4、如发现面团有油污，厨房设备采购，应及时检修，更换油封。

## 二、和面机日常清洗的注意事项：

- 1、机器使用完后应及时进行清洗，以免影响再次使用。
- 2、清洗时面桶内加水高度不应超过轴的最di点，以防止水从面桶侧板的轴孔溢出或流入侧板夹层中影响使用寿命。
- 3、和面机为防滴型器具，厨具厨房设备，禁止用喷水管清洗。

厨舍记---好厨房 耀定制

订购我公司产品，您将享受以下免费服务：

1. 厨房设备配套上水施工图纸
2. 厨房设备配套排污施工图纸
3. 厨房配套平面隔断施工图纸
4. 厨房设备配套电路施工图纸
5. 免费派遣工程师现场沟通施工要领及注意事项

配图：山东金佰特--厨舍记--厨房设备

【山东金佰特-厨舍记连锁餐饮事业部】

中餐厨房设计注意事项有哪些？

中餐厨房设计注意事项和酒店厨房、食堂厨房设计注意事项大体相同，都必须满足三点要求：

- 1、符合国家和地方的卫生、消防和环保要求，设置必要的设备：灭蝇灯、消毒柜、灭火设备等，还有排污顺畅、油烟净化达标，设备节能环保等。
- 2、设计厨房的生产工艺流程和工作流程合理、顺畅、不回流。从取材到最后的出餐、收残，顺序都是一定的，不会错乱。洁净区和污染区不能有交叉，生食和熟食、冷食和热食也不能混放。
- 3、设备设计满足使用要求，厨房设备，可以共用，又不能造成工作交叉。设备在放置时按照设计图位置摆放，整齐有序，使用方便，间距合适。

当然，中餐厨房也有和酒店、食堂厨房不一样的地方，就是设备档次的要求。中餐厨房设备的档次既不像酒店厨房设备那么高，又不像食堂厨房设备那么大型。中餐厨房设备要求饭菜的精细度比较高，设备型号不大不小。

如果店铺规模小，中餐厨房必须更多的考虑功能间的合并和设备的实用性。做熟食的功能间可以合并，

货架和雪柜可以分放在热厨间、或者粗加工间代替库房。粗加工区和洗碗区可以合并，厨房设备厂，用一个三星水池放在粗加工间就可餐具的清洁问题。设备会选择相对中低端的，但仍然需要满足使用，还要符合卫生、消防、环评等方面要求。

## 厨舍记---好厨房 耀定制

订购我公司产品，您将享受以下免费服务：

1. 厨房设备配套上水施工图纸
2. 厨房设备配套排污施工图纸
3. 厨房配套平面隔断施工图纸
4. 厨房设备配套电路施工图纸
5. 免费派遣工程师现场沟通施工要领及注意事项

配图：山东金佰特--厨舍记--厨房设计

## 【山东金佰特-厨舍记事业部】

### 商用厨房设备保养技巧

在餐饮厨房、酒店厨房中商用厨房设备天天都在频繁的使用中，难免少不了保养维修与清洁，这关乎厨房环境的洁净程度甚至菜品的安全食用。下面就给大家先容一下商用厨房设备的保养清洁常识和技巧。

1. 每月检查一次每种商用厨房设备的各连接处，插头、插座等要紧固定。
2. 每15天丈量烤箱内的温度。清洗烤箱内壁，清洁烤箱中的电风扇叶。定时检查烤箱的链条。
3. 每15天清洁灶具和燃烧器的污垢。检查燃烧器的开关及安全。
4. 每月检查油炸炉的箱体是否漏油，按时清洁，保持其敏捷度。
5. 每月检查一次扒板温控器的敏捷度并保持清洁。
6. 每月检查一次蒸柜中的燃烧器，检查空气与自然气的混合装置，保证它们正常工作。检查蒸汽管道的堵塞及损坏情况并及时更换。
7. 每月检查一次冷藏设备的传动带，观察它们的工作周期和温度，及时调整除霜装置。检查冰箱门的密封装置，保证制冷效率。
8. 每月检查一次洗碗机的喷嘴，箱体和加热管。保证其自动冲刷装置的敏捷度，随时检查并调整其工作温度。

9. 天天检查厨房的各种器具及设备表面的清洁及使用情况。

厨舍记---好厨房 耀定制

订购我公司产品，您将享受以下免费服务：

1. 厨房设备配套上水施工图纸
2. 厨房设备配套排污施工图纸
3. 厨房配套平面隔断施工图纸
4. 厨房设备配套电路施工图纸
5. 免费派遣工程师现场沟通施工要领及注意事项

配图：山东金佰特--厨舍记--厨房设计

厨具厨房设备-厨房设备-金佰特商用厨具(查看)由山东金佰特商用厨具有限公司提供。山东金佰特商用厨具有限公司（[www.cnjinbaite.com](http://www.cnjinbaite.com)）是山东 滨州,节能设备的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在金佰特商用厨具领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创金佰特商用厨具更加美好的未来。