

商用灶具 汇泉伟业厨房设备

产品名称	商用灶具 汇泉伟业厨房设备
公司名称	武汉汇泉伟业厨房设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市经济技术开发区创业路嘉昱公馆B座2514室
联系电话	18007130787 18007130787

产品详情

调理用具，主要包括调理的台面，商用灶具，整理、切菜、配料、调制的工具和器皿。随着科技的进步，家庭厨房用食品切削机具、榨压汁机具、调制机具等也在不断增加。

烹调用具，主要有炉具、灶具和烹调时的相关工具和器皿。随着厨房革命的进程，电饭锅。高频电磁灶、微波炉、微波烤箱等也开始大量进入家庭。

进餐用具，主要包括餐厅中的家具和进餐时的用具和器皿等。

食堂厨房设备爆炸、起火、人身伤害的案例层出不穷，给餐饮业敲响了警钟，痛定思痛，必须引起餐饮从业者的警惕，为了减少这种伤痛的发生，北京京泰恒兴厨房设备有限公司根据多年的厨房设备设计、安装、养护管理经验，给大家简单介绍一下厨房设备使用方法。

1、厨房内的燃气燃油管道、阀门必须定期检查，防止泄漏。如发现燃气燃油泄漏，首先应关闭阀门，及时通风，并严禁使用任何明火和启动电源开关。

2、厨房中的气瓶应集中在一起管理，距灯具或明火等高温表面要有足够的间距，以防高温烤爆气瓶，引起可燃气体泄漏，造成火灾。厨房中的灶具应安装在不燃材料上，与可燃物有足够的间距，以防烤燃可燃物。

3、油炸食品时，锅里的油不应该超过油锅的三分之二，并注意防止水滴和杂物掉入油锅，致使食油溢出着火。与此同时，油锅加热时应采用温火，严防火势过猛、油温过高造成油锅起火。

4、厨房灶具旁的墙壁、抽油烟罩等容易污染处应天天清洗，油烟管道至少应每半年清洗一次。

5、厨房内的电器设施应严格按国家技术规范铺设，严禁“以铝代铜”的现象发生。厨房铺设电器线路应采用绝缘导线穿硬PVC塑料管或钢管进行明、暗铺设，管口及管与管之间、管与其他附件相连时，应采取相应的防火措施，或采用瓷瓶明线铺设以及铅皮线、塑料护套线明设。厨房内使用的电器开关、插座等电器设备，以封闭式为佳，防止水从外面渗入，并应安装在远离煤气、液化气灶具的地方，以免开启时产生火花引起外泄的煤气和液化气燃烧。厨房内运行的各种机械设备不得超负荷用电，并应时刻注意在使用过程中防止电器设备和线路受潮。

燃气炒菜灶、炊用燃气大锅灶和燃气蒸箱能效等级分为三级，1级是目标值，达到1级要求的产品是先进产品;2级为产品节能评价值，达到节能评价值的产品是节能产品;3级则为产品的能效限定值，也是市场准入限定值;低于该指标的产品为淘汰产品，应禁止其生产和销售。提升商用厨具类产品的技术，提高燃气为能源的燃烧器具产品的市场竞争力，推广节能环保新思维、新观念、新技术，促进燃气燃烧器具节能减排政策的贯彻执行。

商用灶具-汇泉伟业厨房设备(推荐商家)由武汉汇泉伟业厨房设备有限公司提供。武汉汇泉伟业厨房设备有限公司(www.whcfsb.com)是湖北武汉,壁橱、橱柜的翘楚,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。在汇泉伟业厨房设备领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创汇泉伟业厨房设备更加美好的未来。