

# 不锈钢厨房设备 汇泉伟业设备

产品名称	不锈钢厨房设备 汇泉伟业设备
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

饼店里的厨房设备你知道需要什么吗

发酵箱：可以调节湿度和温度的机器，在发酵的过程中我们可以使用。那现在市场上也有那种面团的冷冻保存，解冻发酵管理一起的机器，也是非常的有人气的，但价格上会比较偏高。

饼店里的厨房设备你知道需要什么吗

冷藏库冷冻库：材料和面团的保管，或者发酵调整时候的使用

饼店里的厨房设备你知道需要什么吗

操作台：面团分割成型时候所使用的台子，还有在烤箱的前面，面包出来之后可以放面包的操作台子，所以合计2个操作台式比较理想的，但是在一些小型的面包店里，因为空间不允许的情况下可以定制那种有冷藏功能的操作台。

商用食堂厨房设备的日常维护有哪些？

近年来的商用电磁炉的兴起，让许多企业受到了科技带来的便惠，但是对于这个新的商用厨房设备新宠却缺少相关的日常维护知识。在使用前，应仔细阅读产品说明书，了解产品的功能、使用方法、维护保养要求以及制造商可能提供的售后服务内容，注意按商用电磁炉上的标识操作，一般在使用、保养时商

用电磁炉的日常维护有哪些：

## 1、电源要求

(1) 建议大家使用国标电线，建议每台商用电磁炉配备空气漏电保护开关，不能采用插座插头接电，因为两孔插座插头插上后易松动、不牢固，因为商用电磁炉的功率较大，这样易产生瞬时打火，电流增大，比较危险。

(2) 空气开关不要位于商用电磁炉的正上方，防止水蒸气进入开关里面，降低使用寿命。

(3) 若有易使电流发生骤变且较为频繁的电器，如电焊机、冲击钻、电锤等或其它高功率用电器，如冰箱、洗衣机、热水器等与商用电磁炉同时使用，不锈钢厨房设备，则较易损坏商用电磁炉，应引起注意，最好使用带有过流保护装置的插线板或选用稳定电源。最好不要同时使用或尽量不在商用电磁炉工作的同时开关其它用电器，以免损坏商用电磁炉。

## 厨房设备的检验质量控制

2.2.1操作者在领料时负责检查材料型号及材料的保管质量，对质量不合格原材料有权拒绝领用。

2.2.2工序加工中操作者进行首件自检。

2.2.3班长或班长指派他人负责操作者首件自检合格后的互检。

2.2.4自检、互检合格后，操作者进行首件报检，检验员进行首件的专检及进行首检标识。

2.2.5工序加工过程中，检验员还要进行巡回抽检并做抽检标识。

2.2.6不锈钢制品每批抽检率为10%，且每批数量不少于3件。

2.2.7燃气设备产品和带电产品每件必检。

2.2.8检查过程中发现不合格品，检验员应按公司规定的《不合格品控制程序》进行处理。

2.2.9质保部根据不合格品情况，决定该工序是否继续进行或者采取某种纠正措施后继续进行。

2.2.10对某些特殊复杂形状的加工件，设计部门在给出加工件设计图纸的同时，还应给出检验样品及极限样品的设计图纸。检验人员用检验样品对加工件进行检验，并定期用极限样品检查检验样品。设计部也可在设计图中规定其它检验工具和检验方法。

不锈钢厨房设备-汇泉伟业设备(图)由武汉汇泉伟业厨房设备有限公司提供。行路致远，砥砺前行。武汉汇泉伟业厨房设备有限公司(www.whcfsb.com)致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为壁橱、橱柜较具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!