

# 武汉酒店厨房设备 汇泉伟业

产品名称	武汉酒店厨房设备 汇泉伟业
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

进行厨房设计时，整个厨房设备的布局要根据现场情况和餐厅的功能、要求进行合理安排和设计，并结合煤气公司、卫生防疫、环保、消防等部门的要求进行厨房设备的方案调整，酒店厨房设备，同时充分考虑到将来施工、安装和验收的实际情况。 - 不锈钢厨具。

不锈钢厨具符合消防、卫生、环保条例，以确保安全及避免损毁。在选择设计公司时，应了解其是否在承接酒店宾馆、员工食堂以及会所、商业写字楼等厨房工程方面具有丰富经验，是否在方案设计以及供水、供电、通风等配套方案设计方面具有成熟的整套流程。

跨世纪的厨房经营哲学应是：勤俭、创新、追求服务。

### 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，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。

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。

武汉酒店厨房设备-汇泉伟业(在线咨询)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。