

# 汇泉伟业设备 新洲商用厨具

产品名称	汇泉伟业设备 新洲商用厨具
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

### 酒店厨房冰柜的维护技巧

- 1、酒店厨房冰柜冷凝器、压缩机大都裸露在外面，极易沾上灰尘、蜘蛛网等，应用软刷刷掉。清扫冷凝器和压缩机时不要用水冲，以免降低电器这些的绝缘性能。
- 2、不锈钢酒店厨房冰柜长时间不使用时，应拔下电源插头，将酒店厨房冰柜内擦拭干净，待柜内充分干燥后，将柜门关好。
- 3、柜子长时间不用，需要拔下电源，将箱内清洁干净，待箱内充沛干燥后，将箱门关好。
- 4、新购买机器使用前，先进行6小时空柜通电运行停机后不可立即启动，商用厨具，需等待5分钟以上，以免烧坏制冷机组。一般不锈钢酒店厨房冰柜的温控器的档位需根据季节、环境温度、使用情况来适当进行调整。

### 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。

要使用专用清洁剂及工具，否则泡沫会溢出全自动洗碗机。

不要在全自动洗碗机内放置过多的碗碟。您需要留一些空间给水喷头，让它能够把水喷向碗碟。把碗碟最脏的部分朝向喷头，通常是中间。不要把钢制器皿和银器混合在一起。把两种不同类型的金属放在同一个潮湿的环境里，最容易使它们锈蚀。尽量把碗、勺和其他相同形状的碗碟分别放置。否则，它们会嵌套在一起，水无法到达碗碟的各个部分。

汇泉伟业设备(多图)-新洲商用厨具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)拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！