

# 汇泉伟业设备 武汉食堂厨具设备

产品名称	汇泉伟业设备 武汉食堂厨具设备
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

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。

不锈钢厨具作为家庭必需生活用品，市场空间是极其庞大的。近年来中国厨具市场销售量以35%的速度在上升。

近年来，中国不锈钢厨具设备产业出现了如下一些新的发展趋势：信息技术的发展给企业带来了机遇与挑战，从机遇方面讲，信息技术有助于优化企业流程，降低管理成本，在竞争中获取优势。而那些无法利用信息技术改进流程的企业则在竞争中明显处于劣势地位。产品结构向美观、时尚、环保、能耗低的方向演化，低附加值的产品必须继续经受国内同行业的冲击和更深层次的竞争。

本届展会由众联（中国）中央厨房研究院和中国安全食品中央厨房研究院主办，中国安全食品推广办公室，中国1营养餐产业技术创新战略联盟和上海博华国际展览有限公司联合协办，得到社会各界的大力支持，并在业内引起巨大轰动，收获满满。展会期间，来自台湾天焯集团董事长温光汶走进新闻直播间针对此次展会相关问题接受了采访。此次采访中，温光汶先生详细介绍了本次展会带来的全新产品和今后公司的发展方向，以及今后和众联进一步的战略合作，深度阐释了平台的搭建和整合对市场发展的重要性。据悉，本届展会是众联举办的第四届，在前三届的基础上有了更大的发展与创新，汇集了近30家国内外优秀战略合作伙伴联合参展，从前端食材到终端产品，食堂厨具设备，从中央厨房设备到环保地坪，从辅材到耗材，从保温箱餐盒到调味品，应有尽有，更加完善了中央厨房的整体产业链。成为一大特色亮点，令观众耳目一新，走进中央厨房精品集成馆，仿佛置身中央厨房的现场，完整全1面。未来，众联中央厨房研究院将通过集成展的方式，搭建一个良好的平台。践行献身中央厨房事业，引领行业发展的企业使命！为中央厨房事业的发展做出更大的贡献！

汇泉伟业设备(多图)-武汉食堂厨具设备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](http://www.whcfsb.com)）位于湖北省武汉市白沙洲丽水路增益厨具酒店用品市场E区36号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前汇泉伟业厨房设备在壁橱、橱柜中享有良好的声誉。汇泉伟业厨房设备取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。汇泉伟业厨房设备全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。