

厨具设备 安徽新现代 铜陵厨具

产品名称	厨具设备 安徽新现代 铜陵厨具
公司名称	安徽新现代餐饮设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	合肥市庐阳区电厂支路与清源路交叉口新中菜市二楼东区
联系电话	13505600492

产品详情

不锈钢厨房设备清理小妙招

表面彩虹纹：不锈钢表面有彩虹纹，是过多使用洗涤剂或油引起，厨具设备，洗涤时用温水中性洗涤剂可洗去。**附着锈：**不锈钢表面污物引起的锈，铜陵厨具，可用10%硝酸或研磨洗涤剂洗涤，也可用专门的洗涤药品洗涤。清洗不锈钢表面时不要发生表面划伤现象，避免使用漂白成分以及研磨剂的洗涤剂、钢丝球、研磨工具等，为除掉洗涤剂，洗涤结束时再用清水冲洗表面。

你的厨房设备布局真的合理吗？

现如今，随着各行各业要求的透明度进一步提高，食品的质量安全问题也频频被媒体所曝光，这直接导致了食品的安全问题成为人们普遍关心的一大主题。食品安全已成为我国消费者的"心头大患"，它关系到消费者乃至下一代的健康和安全。

当今，我国经济的飞速发展，越来越多的单位与餐厅开始重视合理的厨房布局与厨房设备的搭配。一个理想的设计方案，不但可以让厨师与相关部门人员密切配合，井然有序，而且为制作美味佳肴提供了良好舒心的环境。反之，一个粗制滥造的设计，可能因为厨房设备安排不合理，造成厨师使用时不顺手，无法发挥其高超的烹饪技术而直接影响出品质量。因为食品安全是食材、设备与厨师共同保证的。

各种厨房设备的具体保养措施

烤箱的保养，每天清洗烤箱的表面，检查所有线路是否畅通。保持各零配件和开关的连接性，保证其工

作效率。

洗碗机的保养，厨具公司，每天保持洗碗机内外部的清洁。1个月进行一次内部的除水垢，经常检查清洁剂及催干剂的使用情况，厨具厂，防止异物堵塞。

其他厨房食品机械设备的保养，其它设备每次使用后要进行彻底的清洁，经常维护，每月定期为齿轮和轴承上润滑油。每三个月检修一次电机。

厨具设备-安徽新现代-铜陵厨具由安徽新现代餐饮设备有限公司提供。“厨房设备,厨具”就选安徽新现代餐饮设备有限公司（www.xiandaicj.com），公司位于：合肥市庐阳区电厂支路与清源路交叉口新中菜市场二楼东区，多年来，安徽新现代坚持为客户提供好的服务，联系人：程经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。安徽新现代期待成为您的长期合作伙伴！