

合肥厨房设备 厨房设备价格 安徽新现代

产品名称	合肥厨房设备 厨房设备价格 安徽新现代
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

如何鉴定和选择不锈钢厨房设备材质

要选择可靠的不锈钢商用厨房设备品牌。不锈钢中的主要合金元素是Cr（铬），合肥厨房设备，只有当Cr含量达到一定值时，钢材有耐蚀性。因此，不锈钢一般Cr（铬）含量至少为10.5%。不锈钢中还含有Ni、Ti、Mn、N、Nb、Mo、Si、Cu等元素。在实验室的测试过程中，不合格的不锈钢会有有害元素析出，酒店厨房设备，这些不锈钢所使用的材质可能来源于回收的废钢料。因此，一定要严选可靠品牌，绝不能相信地摊货、无牌货。

商用厨房设备操作使用注意事项

油炸食品时，锅里的油不应该超过油锅的三分之二，餐厅厨房设备，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，厨房设备价格，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。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。

各种厨房设备的保养时间表

每月检查一次蒸柜中的燃烧器，检查空气与天然气的混合装置，保证它们正常工作。检查蒸汽管道的堵塞及损坏情况并及时更换。

每月检查一次冷藏设备的传动带，观察它们的工作周期和温度，

及时调整除霜装置。检查冰箱门的密封装置，保证制冷效率。

每月检查一次洗碗机的喷嘴，箱体和加热管。保证其自动冲洗装置的灵敏度，随时检查并调整其工作温度。

每天检查厨房的各种用具及设备表面的清洁及使用情况。

合肥厨房设备-厨房设备价格-安徽新现代(诚信商家)由安徽新现代餐饮设备有限公司提供。合肥厨房设备-厨房设备价格-安徽新现代(诚信商家)是安徽新现代餐饮设备有限公司（www.xiandaicj.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：程经理。