

# 厨具公司 芜湖厨具 安徽新现代

产品名称	厨具公司 芜湖厨具 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

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，酒店厨具，可能因为厨房设备安排不合理，芜湖厨具，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。

### 选择不锈钢厨房设备材质

在建设一个食堂厨房、酒店厨房等商用厨房时，设计是第1步也是非常重要的一步；其次，对厨房影响较大的就是厨房设备，不锈钢以其耐空气、蒸汽、水等弱腐蚀介质和酸、碱、盐等化学浸蚀性介质腐蚀的特性，是目前商用厨房设备常用的材质。在选择时，长久耐用是首要考虑的问题，同时厨房设备还关系到食品安全问题，应注意品质。

### 各种厨房设备的具体保养措施

冰柜的保养，每天保持冰柜的内外部清洁，1个星期除一次霜。经常检查电源及温度控制装置。保持冰箱压缩机的正常工作状态。

扒炉的保养，每天清洗钢板，厨具公司，经常检修扒板的天1然气喷头。半个月调整一次天1然气的喷头和点火装置。如果是电扒炉，就要检查线路是不是畅通。保持开关和各零配件连接完好。蒸箱的保养，每天清洗蒸箱内壁及隔板，半个月检查一次天1然气与空气的混合装置及蒸汽管阀门。

厨具公司-芜湖厨具-安徽新现代由安徽新现代餐饮设备有限公司提供。安徽新现代餐饮设备有限公司（[www.xiandaicj.com](http://www.xiandaicj.com)）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。安徽新现代——您可信赖的朋友，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，联系人：程经理。