

安徽厨具 经久耐用|安徽新现代 不锈钢厨具公司

产品名称	安徽厨具 经久耐用 安徽新现代 不锈钢厨具公司
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

酒店厨房设备安装之前的注意事项

大型酒店因为面积比较大，服务就餐人数比较多，所以功能间更加多，分类更细，因此使用的厨房设备很多，对土建方面的要求也更多而详细。厨房设备在安装之前，需要确保土建方面做好电气线路和上下水线路的预装，以及地板和墙面的处理等，安徽厨具，门洞的大小能够让厨房设备顺利进厨房。还有按照专业的厨房设备厂-奥科厨具设计的平面图的安排，预留充足的水位电位，特别是电线的线径要满足相应的厨房设备要求。排烟管道预留的洞口大小也要符合设计图的要求。如果其中某些方面未到达事先的设计要求，必须沟通协调处理之后，才能安排厨房设备的进场和安装。

厨房设备的具体保养措施

炉灶的保养，每天清洗炉灶上的铁架及不锈钢台面，保证灶具的表面光洁度。厨房油污和其他杂质会腐蚀炉灶的表面。要经常清洗天然气喷头。

油炸炉的保养，每天清洗油炉内壁及过滤网。半个月调整一次天然气的喷头和点火装置。如果是电炸炉，就要检查线路是不是否畅通。保持开关和各零配件连接完好。检查排油管装置。

商用厨房设备的钣金及焊接工艺是产品质量的关键

钣金焊接打磨工艺是不锈钢厨房设备品质的关键；在加工工艺方面，剪、模具冲、数控冲、即使激光切割总会有不同程度的毛刺，不锈钢厨具公司，国内外客户在操作维修时时常有划破手的现象，所以我们特别强调采用安全边，厨具公司，。这样做的目的：一是经常拆卸的零部件保证边上光滑平整，二是有些框架既有毛刺，不锈钢厨具设备，又由于太薄强度欠缺，采用安全边后既实现了安全，提高了强度，又节省了材料。

安徽厨具-经久耐用|安徽新现代-不锈钢厨具公司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）位于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。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前安徽新现代在其它中享有良好的声誉。安徽新现代取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。安徽新现代全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。