

厨房厨具设备 售后无忧|安徽新现代 六安厨具

产品名称	厨房厨具设备 售后无忧 安徽新现代 六安厨具
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

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，厨房厨具设备，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，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，六安厨具，防止泄漏。如发现燃气燃油泄漏，大型厨具，首先应关闭阀门，及时通风，不锈钢厨具公司，并严禁使用任何明火和启动电源开关。

商用厨房设计时如何充分利用空间！

随着餐饮业迅速发展，消费者的就餐品味逐步提升，卫生、环保、口味、营养、舒适、档次、品味、文化环境等方面有了更高层次的要求。商用厨房设计在商用厨房工程中的重要性也逐渐显现出来，商用厨房工程设计其实就是利用有限的面积将布局并做到准确、完好、有档次！商用厨房，无论是中餐厨房还是西餐厨房，厨房设计的时候都要充分利用好空间。比如，结构面积有限的小厨房要尽量缩小设备间隙，合并通道，截弯取直；有些设备实在摆不下，就只有采取借用空间的办法。

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，经常检修扒板的天1燃气喷头。半个月调整一次天1燃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，半个月检查一次天然气与空气的混合装置及蒸汽管阀门。

厨房厨具设备-售后无忧|安徽新现代-六安厨具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）是一家从事“厨房设备,厨具”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“新现代”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使安徽新现代在其它中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！