

餐饮厨具 滁州厨具 质优价廉|安徽新现代

产品名称	餐饮厨具 滁州厨具 质优价廉 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

商用厨房设备操作使用注意事项

商用不锈钢厨房设备种类多样，餐饮厨具，其中炉具多为燃气明火灶具;还有许多大功率电器加热设备和食品加工机械设备，因此厨房火源多，电气多、刀具加工设备多，厨房的安全隐患较多，现实中酒店厨房设备安全事故时有发生，厨具厂家，安全管理措施和办法及规章制度的指1定就尤为重要，如何制定有效的安全防范措施，滁州厨具，将安全隐患消灭在萌芽中。

商用厨房设备的钣金及焊接工艺是产品质量的关键

不锈钢厨房设备的优点是不锈钢厨具台面是一体的，永远不会开裂、防火不怕热、防渗透性好、洁净、明亮，不像大理石碰到酱油就变色。环保，没有复合板的污染和天然花岗岩的辐射；水盆、挡板与台面可焊接成一个整体，而且没有任何缝隙，不会滋生细菌，好清洗。焊接装配方面，电阻焊仍被采用，点焊机的优点是热变形区小，焊后美观、平整。在要求密封的焊缝用缝焊机的较少。因为一是调整合适电流较难；二是出现漏水现象较多。手工电弧焊仅用在较厚的支撑板焊接。

酒店厨房设备

酒店厨房作为特定场所，有很多设备，如调理类、燃气类、电器类等等。酒店厨房设备 - 调理类（操作台、柜和水池系列），饭店厨具，操作台类和柜类，使用前后要注意按照设备要求和厨房操作规范操作，放置可以放置的东西，不能放的东西一定不要放。还要注意检查面板的焊接口是否牢固、滑轮轨道是否顺滑、面板是否有损坏，子1弹脚是否牢固等。

餐饮厨具-滁州厨具-质优价廉|安徽新现代(查看)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。