

# 商用厨具 经久耐用|安徽新现代 六安厨具

产品名称	商用厨具 经久耐用 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

### 不锈钢厨房设备清理小妙招

**表面彩虹纹：**不锈钢表面有彩虹纹，是过多使用洗涤剂或油引起，六安厨具，洗涤时用温水中性洗涤剂可洗去。**附着锈：**不锈钢表面污物引起的锈，可用10%硝酸或研磨洗涤剂洗涤，智能厨具，也可用专门的洗涤药品洗涤。清洗不锈钢表面时不要发生表面划伤现象，避免使用漂白成分以及研磨剂的洗涤剂、钢丝球、研磨工具等，为除掉洗涤剂，洗涤结束时再用清水冲洗表面。

### 厨房排烟系统清洗，保障厨房安全运作

这里说的厨房排烟系统，主要是指酒店、工厂等商业场所使用的排烟设备，与家中的抽油烟机有一点区别。从以往发生的大部分火灾事故来看，厨房排烟系统需要保持长期良好的性能。而商业场所平时所受到的油烟荼毒，比家庭厨房还要多，为了保证"厨房心脏"能够良好运转，就需要对厨房排烟系统进行定期清洗，清除长时间堆积下来的油污。厨房排烟系统清洗主要含集烟罩、排烟管道以及排烟风机等的清洗，不同部位材料不同，清洗方法也会有所区别。

### 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，商用厨具，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，厨具公司，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。

商用厨具-经久耐用|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](http://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。