

食堂厨具设备 安徽新现代 合肥厨具

产品名称	食堂厨具设备 安徽新现代 合肥厨具
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

保养和维护厨房设备的这几点你真的知道吗？

在餐饮厨房、酒店厨房、食堂厨房中的商用厨房设备每天都在使用，都难免少不了保养维修与清洁，这关乎厨房环境的洁净程度甚至菜品的安全食用。注重商用厨房设备的保养环节，不仅可以减少产品的故障几率，饭店厨具，更是能延长厨房设备的寿命。

各种厨房设备的保养时间表，1.

每月检查一次每种商用厨房设备的各连接处，插头、插座等要牢牢固定。2.

每15天测量烤箱内的温度。清洗烤箱内壁，清洁烤箱中的电风扇叶。定时检查烤箱的链条。3.

每15天清洁灶具和燃烧器的污垢。检查燃烧器的开关及安全。4.

每月检查油炸炉的箱体是否漏油，食堂厨具设备，按时清洁，合肥厨具，保持其灵敏度。5.

每月检查一次扒板温控器的灵敏度并保持清洁。

厨房排烟系统清洗方法

清洗油烟净化器。厨房排烟系统的通风效果还受到油烟净化器的影响。净化器长时间使用过后，内部的极板和过滤网上都会积有大量油污，油烟净化效果变差。有数据表明，80%左右的厨房排烟不畅，都是由于长期不重视对油烟净化器内置过滤网的清洁。油烟净化器分多种类型，先用高效清洗剂浸泡，再根据不同类型净化器结合清洗机进行清洗。

现代厨房电蒸柜比传统电蒸柜更据先进性

先进智能，智能化不仅是商用厨房设备的发展趋势，也是整个社会的发展趋势。随着人口的不断减少，劳动力成本增加，招聘很难成为一个难题。无论是硬条件还是技术发展，智能化都是商用厨房设备无可争议的发展趋势。

节能省电，目前节能减排、低碳环保可谓家喻户晓，餐饮厨具，全社会正在推进低碳环保，节能减排，商用厨房设备也是一样的。事实上，商用厨房是许多人忽视的地方。就商用厨房的煎炉而言，前6名汽车的碳排放量位于炉灶的碳排放量之上。无论能源安全战略，节能减排要求如何，商用厨房迟早都要调节碳排放，商用电磁炉必将成为未来商用厨房设备的发展趋势，其出色的节能效果影响！

食堂厨具设备-安徽新现代(在线咨询)-合肥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)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。