

厨具定制 淮南厨具 诚信经营|安徽新现代

产品名称	厨具定制 淮南厨具 诚信经营 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

全自动隔油器的使用注意事项及保养：

带提升的隔油器，使用一段时间后，提升箱内表面有些许油污属正常现象，必须每月清理油污，不然可能将引起浮球感应失灵。

每次使用后应将进水口过滤网上的杂物倒掉，并清理干净，餐饮业应用热水洗刷滤网上的油污水，厨房厨具设备，以免堵塞滤网，影响进水，厨具设备厂，每使用，应清理集油箱内的废油，先打开油箱下部排水阀，厨具定制，排掉一部分，然后把油收集，在使用过程中应定期用清冲洗设备内部，一般每半月冲洗一次，或视情况而定，保持设备的外部清洁。

商用厨房设备设计统用规范

商用厨房设备不同于家居厨房设备，它是面对大众生产饮食产品的场所。合理的厨房布局不但能提高厨师的工作效率以降低劳动强度，淮南厨具，确保食物卫生安全，所以厨房在餐饮行业的装修设计尤为重要。由于餐饮业没有国家成文的硬性设计原则和规范规定，但经过大家多年的专业经验总结后，形成了一套餐饮行业的后厨装修设计相关规范。厨房的面积比例，厨房面积在餐饮店面积中要有一个恰当的比例，比如西餐厅面积与厨房面积比例约7:3，中餐厅面积与厨房面积的比例约3:1。

厨房设备布局

在进行厨房设备设计时，整个的厨房布局要根据现场情况和餐厅的功能、要求进行合理安排和设计，应当同时充分考虑到将来施工、安装和验收等情况。了解客户厨房的既定菜式，设计以此为中心。响应国家号召，应当采用具有节能环保功能的厨房设备。严格按照生熟食品分开存放的原则，确保厨房饮食卫

生。尽量缩短输送流程，使路向分明。

厨具定制-淮南厨具-诚信经营|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)是安徽合肥,其它的翘楚,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在安徽新现代领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创安徽新现代更加美好的未来。