

# 厨具厂家 芜湖厨具 诚信经营|安徽新现代

产品名称	厨具厂家 芜湖厨具 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

### 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。

### 商用厨房设备

可倾式炒锅、可倾式汤锅。可倾式炒锅是传统炒锅、汤锅的升级版，由锅体和可倾架组成，锅体采用特殊的倾斜式转动，在出料和清洗时可倾斜，解决了产量大的厨房出料难、锅体不易清洗的问题，可节省劳动力、提高生产效率，芜湖厨具，替代传统的大锅灶，尤其适用于大中型食堂、酒店或中央厨房。

自动炒菜机，自动炒菜机是一款现代科技产品，通过自动化设计与制造，炒菜时只需将原材料放入锅中，设定时间和火力，自动搅拌翻炒，为企业节约人力，提高产品质量，降低生产成本，多应用于大型食堂和中央厨房。自动炒菜机主要分为搅拌式和滚筒式两种。

### 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，环保厨具，提升箱内表面有些许油污属正常现象，必须每月清理油

污，餐饮厨具，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，以免堵塞滤网，影响进水，每使用，应清理集油箱内的废油，先打开油箱下部排水阀，排掉一部分，然后把油收集，在使用过程中应定期用清水冲洗设备内部，一般每半月冲洗一次，或视情况而定，保持设备的外部清洁。

厨具厂家-芜湖厨具-诚信经营|安徽新现代由安徽新现代餐饮设备有限公司提供。行路致远，砥砺前行。安徽新现代餐饮设备有限公司（[www.xiandaicj.com](http://www.xiandaicj.com)）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为其它具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!