

商用厨房设备 合肥厨房设备 安徽友福公司

产品名称	商用厨房设备 合肥厨房设备 安徽友福公司
公司名称	安徽友福厨具制造有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	安徽省合肥市双凤经济开发区金藏路5号
联系电话	13956097718

产品详情

如果是要让不锈钢厨房设备厂的方便性提高，自然就是要有两个方面的要求，一个方面，就是他们在使用时，商用厨房设备，都是有什么样的一个设计，使用起来，是不是顺手，首先就会和设计有关系，不锈钢表面会起一层雾状物，使炊餐具表面发暗。这时可用软布沾上去污粉或洗洁精揩抹，即能恢复光亮。不锈钢厨房设备若其外表面被烟气熏黑，也可采用此方法。不要让锅底有水渍。

酒店厨房设备工程中一般大小饭店厨房设计都要配备主食供餐加工，中等以上饭店主食加工更要有一定的特色风味食品。主食加工在面点快餐店成为主要卖点，规划设计中要了解技术保证的重点和特殊的技术要求，商用厨房新建与改造的工程都要做好技术衔接工作。商用厨房上下水流量、点位，必须根据厨房设备布局设计。厨房策划、使用人员应尽早提出设计要求，尽早完成厨房布局设计，设计人员才能根据设备布局开展设计。

厨房排水注意的问题：

1. 排水沟通过排水短管和顺水三通接入到排水立管，在排水口前应设置网框式地漏，不锈钢厨房设备，尽量把残渣拦截在沟内，合肥厨房设备，避免进入排水管内容易造成管道的堵塞；
2. 排水沟应在每天晚上下班前进行清理，避免残留物的发臭；

3. 根据规范，厨房烹调、主食操作台面上方不允许有任何排水管；
4. 厨房废水在含有较多的油脂性物质，集中设置隔油池并定期处理；
5. 底层排水沟直接排到室外，然后通过短管排到水封井，再排到隔油池

商用厨房设备-合肥厨房设备-安徽友福公司(查看)由安徽友福厨具制造有限公司提供。“厨房设备,厨具”就选安徽友福厨具制造有限公司(www.ahyfcj.com)，公司位于：安徽省合肥市双凤经济开发区金藏路5号，多年来，安徽友福坚持为客户提供好的服务，联系人：马经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。安徽友福期待成为您的长期合作伙伴！