

# 饭店厨具 合肥厨具 安徽友福厨具

产品名称	饭店厨具 合肥厨具 安徽友福厨具
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

不锈钢厨具包括不锈钢炊具（不锈钢锅、不锈钢灶炉等），不锈钢餐具（刀叉、筷子、碗等），合肥厨具，不锈钢水壶，不锈钢器皿用具等。虽然不锈钢耐腐蚀性良好，但如果长期露在腐蚀环境中，终还是会被氧化。看起来也非常的简单。不过安装也是要注意的，因为它们牵涉到水、火、电等的连接，饭店厨具，一定要做到安全万无一失。这样才会保证商用厨房设备在使用中人员的安全。

厨房消防安全管理规范：

- 1、各单位按照《机关、团体、企业、事业单位消防安全管理规定》的要求，不锈钢厨具批发，落实逐级消防安全责任制和岗位消防安全责任制，加强厨房操作人员相关消防知识的培训；
- 2、在厨房内配备灭火毯和与环境场所相适应的轻便灭火器，厨房操作人员须知灭火器材的使用方法；
- 3、每日班后，操作人员应检查灶内的火源是否全部关闭，排油烟罩口内的油污是否清洗干净。

辨别节能灶优劣这里有几个方法供大家参考：

- 1、了解热效率：热效率是衡量一个灶是否节能的重要指标，燃气行业都是以这个指标来衡量灶具是否节能的，而且一定要专业的第三方出具的检测报告为准，一般热效率在70%以上的节能灶就是不错的选择了。
- 2、节能率：节能率是很多客户关心的问题，很多厂家会在这个数据上大做文章，实际还是要以测试的数据为准，一般大灶的节能率在40%以上就很不错了。
- 3、废气排放：燃烧产生的是对人体和环境有害的气体，国家标准是不大于0.1%，这个数值越小越好。
- 4、噪音：噪音也是一种污染，不锈钢厨具，好的节能灶噪音低。
- 5、排烟口温度：这是一种非常简单的测试方法，好的节能灶排烟口的温度非常低，而一般的灶排烟口是根本不敢靠近的。

饭店厨具-合肥厨具-安徽友福厨具由安徽友福厨具制造有限公司提供。安徽友福厨具制造有限公司（[www.ahyfcj.com](http://www.ahyfcj.com)）为客户提供“厨房设备,厨具”等业务，公司拥有“友福”等品牌，专注于其它等行业。欢迎来电垂询，联系人：马经理。