

单位厨房设备 厨房设备 汇泉伟业设备

产品名称	单位厨房设备 厨房设备 汇泉伟业设备
公司名称	武汉汇泉伟业厨房设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市经济技术开发区创业路嘉昱公馆B座2514室
联系电话	18007130787 18007130787

产品详情

节能环保是厨房设备的趋势及创新发展方向

在目前经济迅猛发展的背景下，商用厨房设备行业也正经历着飞速的发展，竞争日趋白热化。在中国市场乃至全球市场上，在目前能源、资源、环境等多重压力下，厨房设备都在朝着节能、环保、高端的方向发展。随着节能环保产品成为市场竞争的主力，厨房设备，如何在激烈的市场竞争中占有一席之地，节能环保正成为一个关乎企业发展的战略性话题，越来越多的品牌利用技术上的优势在节能环保上做文章。

食堂厨房设备爆炸、起火、人身伤害的案例层出不穷，给餐饮业敲响了警钟，单位厨房设备，痛定思痛，必须引起餐饮从业者的警惕，为了减少这种伤痛的发生，北京京泰恒兴厨房设备有限公司根据多年的厨房设备设计、安装、养护管理经验，给大家简单介绍一下厨房设备使用方法。

1、厨房内的燃气燃油管道、阀门必须定期检查，防止泄漏。如发现燃气燃油泄漏，首先应关闭阀门，及时通风，并严禁使用任何明火和启动电源开关。

2、厨房中的气瓶应集中在一起管理，距灯具或明火等高温表面要有足够的间距，以防高温烤爆气瓶，引起可燃气体泄漏，造成火灾。厨房中的灶具应安装在不燃材料上，与可燃物有足够的间距，以防烤燃可燃物。

3、油炸食品时，锅里的油不应该超过油锅的三分之二，并注意防止水滴和杂物掉入油锅，致使食油溢出着火。与此同时，油锅加热时应采用温火，严防火势过猛、油温过高造成油锅起火。

4、厨房灶具旁的墙壁、抽油烟罩等容易污染处应天天清洗，油烟管道至少应每半年清洗一次。

5、厨房内的电器设施应严格按国家技术规范铺设，严禁“以铝代铜”的现象发生。厨房铺设电器线路应采用绝缘导线穿硬PVC塑料管或钢管进行明、暗铺设，不锈钢厨房设备定做，管口及管与管之间、管与其他附件相连时，厨房设备定做，应采取相应的防火措施，或采用瓷瓶明线铺设以及铅皮线、塑料护套线明设。厨房内使用的电器开关、插座等电器设备，以封闭式为佳，防止水从外面渗入，并应安装在远离煤气、液化气灶具的地方，以免开启时产生火花引起外泄的煤气和液化气燃烧。厨房内运行的各种机械设备不得超负荷用电，并应时刻注意在使用过程中防止电器设备和线路受潮。

随着人们的健康观念逐的产生，食品安全意识也逐渐增强，绿色、环保、健康这些观念得到了越来越多人的认同。为了防止病从口入，人们做了很多努力，包括食材的选择绿色健康、烹饪的方式健康营养等。而消毒柜的发明和使用更是人们追求绿色健康养生的另一大助力，它给人们的生活带来了以下好处。

1、食堂厨房设备无论是餐饮业使用的消毒柜还是家庭使用的消毒柜，它们主要的功能就是给餐具进行消毒1杀菌。当然，现在美容院、医院等也是使用消毒柜对各种工具、器械等进行消毒1杀菌的。

2、厨房设备将蔬菜、水果等放入消毒柜中一段时间，能起到保鲜、清洁等作用，甚至能够有效去除农1药残留。

3、消毒柜还有保温的功效，特别是冬天，可以将饭菜放入其中，保温效果非常棒。并且还可以不在破坏肉的营养物质的情况下解冻肉类。

当今社会，人们的健康面临很多威胁，污染的空气、污染的水资源、农1药菜、化肥粮、激1素肉等等，这些都导致人类的身体特别敏感和脆弱，消毒柜的使用，能够有效的保证人们的身体健康。

单位厨房设备-厨房设备-汇泉伟业设备(查看)由武汉汇泉伟业厨房设备有限公司提供。武汉汇泉伟业厨房设备有限公司(www.whcfsb.com)是湖北武汉,壁橱、橱柜的企业,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。在汇泉伟业厨房设备领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创汇泉伟业厨房设备更加美好的未来。