

餐厅厨房设备 合肥厨房设备 安徽友福公司

产品名称	餐厅厨房设备 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

如何保养厨房的电器之消毒柜：

尽量每天通电消毒一次，这样既起到杀毒的目的，又可延长消毒柜使用寿命。同时应放置在干燥通风处，离墙不宜小于30厘米。切忌将带水的餐具放入柜内又不经常通电使用，致使消毒柜的各电器元件及金属表面受潮氧化，易烧坏管座或其他部件。如何保养厨房的电器之微波炉：微波炉是一种高技术家电产品，发现异常或故障，应及时通知生产厂家的维修部门或维修点来维修，千万不要自己检修或继续使用。因为其高压回路中蓄有高压电，触摸它将有被高压电的危险。

商用厨房工程设计施工留意事项包括以下5点，希望大家能受益：

- 1、厨房工程施工进度要布置合理，与其它专业无缝配合，交差作业时按流程处置，不敌对协商。只要各个相关部门配合完满了，才不会影响进度。
- 2、设备进场时门洞的大小要满足设备的尺寸。
- 3、现场所尺：依据后期设计图纸再次核对设备摆放的尺寸，确保厨房设备进场后能否摆放，有的设备由于过道窄摆放不了，像这样的设备放到处置。
- 4、水、电、位有误差时，厨房设备价格，及时和总包、分包沟通、做到及时处置，无效处理。

5、设备摆放要做到横平竖直，合理摆放。

商用厨房设备的用电优势：

大优势：快——火力猛，因热而加热速度快，菜品出炉率高。食客因能快点用餐而高兴。

第二大优势：稳定——采用新大功率电磁加热技术，一般商用电磁技术都对电压不稳进行了避免设置，对主控电子部件的冲击，食堂厨房设备，主机工作稳定、产品寿命长；采用全闭环设计，输出功率恒定，合肥厨房设备，火力稳定。

第三大优势：安全——由于电磁炉线圈和锅体没有直接接触，而是靠电磁感应加热，餐厅厨房设备，所以没有漏电、明火危险。电磁炉发热线圈本身有磁条陈列，和锅体对磁力线的汇聚吸收作用，并且经过金属外壳屏蔽所以不会对人体造成伤害。

第四大优势：美观——舒适商用电磁炉的外观清逸、优雅。厨房整体观感清新脱俗，端庄高雅，品味彰显，让人爽心悦目，倍感非凡。产品使用简单方便，整个厨房环境清凉舒适。

餐厅厨房设备-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。安徽友福厨具制造有限公司(www.ahyfcj.com)是从事“厨房设备,厨具”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：马经理。