

# 快餐厨房设备 合肥厨房设备 安徽友福

产品名称	快餐厨房设备 合肥厨房设备 安徽友福
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

不锈钢酒店厨房设备中的炉具，要知道炉具的作用就是为了给食物提供一定的热能，酒店厨房设备，这样我们吃的饭菜就有一个高温加热的过程。不锈钢制成的器皿美观耐用，性能良好，并且比其他金属耐腐蚀。单就其外表的光亮而言，快餐厨房设备，就给人一种干净卫生的感觉。厨具在安全方面要考虑到操作人员使用是否安全并有防止各种事故发生的保护装置，如自动断电、自动停机、自动报警和接地线。

挑选不锈钢厨具注意事项：1、选择具有出产、经营、燃气具检查资格的厂家。只有经过了合格的检测的产品才是真正值得我们去信赖和选择的产品，因此在选择的时候如果经济条件允许的话，尽量选择一些品牌的产品。厨具中双头双尾炒炉的清洗方法：设备用途：双头双尾炒炉主要用于分量较少的热菜炒制。清洗原因：热菜炒制时容易产生油烟，溅出油点到灶台的不锈钢表面，所以要清理及时。厨具中蒸箱的清洗方法，设备用途：蒸箱主要用于面点、米饭等主食的蒸制，合肥厨房设备，需要供应面点和米饭类主食的大型饭店都会采购蒸箱。

厨房设备选购：

厨具的选购应方便生产加工，要具备多功能性和可移动性，减少厨房的占地面积并节省劳力。虽然设备整体造价高，投入较大，但是无论生产效率还是标准化程度都较高，这也将成为国际商用厨房设备发展的趋势。厨房用具有两种分类方法按照使用场合来分，合肥厨具可分为商用厨具和家用厨具。商用厨具

适用于酒店、饭店等大型厨房设备，家用厨具一般用于家庭。

快餐厨房设备-合肥厨房设备-安徽友福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)）有实力，信誉好，在安徽合肥的其它等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进安徽友福和您携手步入辉煌，共创美好未来！