

# 衡水厨具衡水厨房设备食堂大锅灶商用厨房设备不锈钢加工制作厂家

产品名称	衡水厨具衡水厨房设备食堂大锅灶商用厨房设备 不锈钢加工制作厂家
公司名称	衡水顺淇厨具商贸有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:顺淇 产地:衡水
公司地址	桃城区北门口新村
联系电话	0318-8887226 15030808338

## 产品详情

衡水厨具衡水厨房设备不锈钢加工制作厂家商用厨具灶具厨厨具具商用厨房设备厂家厨房设备公司单头大锅灶使用说明及注意事项：

- 1、首先确认炉灶上各阀门均处于关闭状态，再打开主供气阀开关。
- 2、每次点火前先启动风机，打开风阀二至三分钟，排除炉膛内可能沉积的燃气，关闭风阀，然后再点燃炉膛内长明火种，顺序如下：徐徐打开长明火种阀，待点燃后，再渐渐打开主气阀，不得颠倒先点火后供气的原则，以免发生事故。
- 3、长明火点燃，再渐渐打开主气阀，并同步缓缓打开风阀到火焰呈紫蓝色，火焰大小可随便使用需要调整主气阀并对风阀相应调整至佳。
- 4、在点火操作及调节火候时，请勿将身体正对点火口，以免因操作失误而被火灼伤身体。
- 5、炉灶工作时操作者不得离开现场，以免突然停电或意外熄火时不能及时关气。如遇停电或风机不转，必须立即关气，严禁使用。
- 6、停止使用时须把供气阀门关闭，然后关好主气阀，再关点火阀，待余气烧完再关风阀和风机。
- 7、应定期清洁炉胆内积炭，炉灶应经常清洁，以保持卫生、美观及良好的使用状态。
- 8、使用中如发现管道、阀门等有漏气现象应立即停止使用，排除故障后方可使用。

衡水厨具衡水厨房设备不锈钢加工制作厂家商用厨具灶具厨厨具具商用厨房设备厂家厨房设备公司