

宁乡石英石厨房经销商

发布日期：2025-09-19 | 阅读量：25

厨房设备是指放置在厨房或者供烹饪用的设备、工具的统称。厨房设备通常包括烹饪加热设备、处理加工类设备、消毒和清洗加工类设备、常温和低温储存设备等。通常用的厨房的配套设备包括：通风设备如排烟系统的排烟罩、风管、风柜、处理废气废水的油烟净化器、隔油池等。餐饮业厨房功能区的划分：主食库，副食、干货库，腌制间，面点、小吃间，凉菜间，蔬菜初加工间，肉类、水产加工间，垃圾间，切配间，打荷区，烹饪区，蒸煮区，配餐区，售卖、传菜区，就餐区。抽油烟机是保证厨房烹调功能中必不可少的配套产品，为了保证排烟达到环保标准，必须有油烟净化器。宁乡石英石厨房经销商

分为：1、热厨区：燃气炒灶，蒸饭柜，汤炉，煲仔炉具，蒸柜，电磁炉，微波炉，烤炉；2、储藏设备：其分为食品储藏部分，平板货架、米面柜、打荷台等，器物用品储藏部分调料柜、售卖工作台、各种底柜、吊柜、角柜、多功能装饰柜等；3、洗涤消毒设备：冷热水的供应系统、排水设备、洗物盆、洗碗机、高温消毒柜等，洗涤后在厨房操作中产生的垃圾处置设备等、食品垃圾粉碎器等设备；4、调理设备：主要是调理的台面，整理、切菜、配料、调制的工具和器皿；5、食品机械：主要是和面机、搅拌机、切片机、打蛋机等；6、制冷设备：冷饮机、制冰机、冰柜、冷库、冰箱等；7. 运输设备：升降机、传菜梯、餐梯等；湖南201不锈钢厨房道具通用厨房的配套设备包括：通风设备如排烟系统的排烟罩、风管、风柜、处理废气废水的油烟净化器、隔油池等。

对于不锈钢制品，要避免酸碱性强的物质与其接触。对于一些机械了的设备，除了清洁外，要在不使用时，切断电源。排烟系统要定期清理油烟和更换油网。只要我们平时注意其保养，厨房设备维修的频率将**降低。安装方法：1. 厨具的安装应在厨房的装修及卫生工作全部就绪后进行。2. 厨具的安装要求专业人员进行测量、设计、确保制作的尺寸正确。厨具及吊柜（厨具下有调整脚）水平。燃具和台面接缝处用硅胶作防水处理，以防积水渗漏。3. 安全第一，检查厨具五金件（铰链、拉手、道轨）是否安装牢固，吊厨是否安装牢固。

设计原则：1、安全的原则商用厨房设备的设计首要就是安全原则，人生安全、社会安全为重中之重。要确保设计产品的质量，商用厨房设备在设计上应考虑其在使用过程中符合人体安全原则，避免过多的尖锐设计，保障人在使用过程中的安全2、人性化的原则厨房内的操作要有一个合理的流程，在厨房设备的设计上，能按正确的流程设计各部位的排列，对日后使用方便十分重要。再就是灶台的高度、吊柜的位置等，都直接影响到使用的方便程度，要选择符合人体工程原理和厨房操作程序的酒店厨房设备。3、卫生的原则商用厨房设备要有抗御污染的能力，特别是要有防止蟑螂、老鼠、蚂蚁等污染食品的功能，才能保证整个厨房设备的内在质量。4、防火的原则商用厨房设备表层应具有防火能力，正规厨房设备生产厂家生产的厨房设备面层材料全部使用不燃、阻燃的材料制成。5、美观的原则商用厨房设备不仅要求造型、色彩赏心悦目，而且要有持

久性，因此要求有较易的防污染、好清洁的性能。6、节能环保的原则商用厨房设备的燃料原多用煤，现普通是采用燃油，燃气，更环保。此外，厨房设备本身的产品，比如专业酒店厨房设备厂家生产的节能灶，多数能达到节能30%-60%以上。对于一些机械了的设备，除了清洁外，要在不使用时，切断电源。

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：燃烧产生的一氧化碳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，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。家用厨房设备维修主要包括燃气设备，电磁炉，抽油烟机。开福区石英石厨房设备定制

厨具的安装要求专业人员进行测量、设计、确保制作的尺寸正确。宁乡石英石厨房经销商

在出现问题的情况下，要先切断气源，如有说明书，要按照上面说明进行更换，否则必须请专业人员进行维修。电磁炉设备出现问题后，要先切断电源，打电话让专业售后人员过来维修，切忌自己私自拆开维修。总体的维修原则就是在自己不懂的情况下，不能乱拆卸，弄巧成拙，造成不必要的损失，未过保修期的设备无论自己懂否，都不要拆卸，及时到找售后人员解决。商用厨房设备的维修比较复杂，主要因为它涉及到的产品种类繁多，维修时有很多不利条件。宁乡石英石厨房经销商

长沙市芙蓉区湘皖厨房设备经营部汇集了大量的优秀人才，集企业奇思，创经济奇迹，一群有梦想有朝气的团队不断在前进的道路上开创新天地，绘画新蓝图，在湖北省等地区的家居用品中始终保持良好的信誉，信奉着“争取每一个客户不容易，失去每一个用户很简单”的理念，市场是企业的方向，质量是企业的生命，在公司有效方针的领导下，全体上下，团结一致，共同进退，**协力把各方面工作做得更好，努力开创工作的新局面，公司的新高度，未来长沙市芙蓉区湘皖厨房设备供应和您一起奔向更美好的未来，即使现在有一点小小的成绩，也不足以骄傲，过去的种种都已成为昨日我们只有总结经验，才能继续上路，让我们一起点燃新的希望，放飞新的梦想！