# 酒店设备工作总结（精选6篇）

来源：网络 作者：独影花开 更新时间：2024-08-22

*小编为大家整理了酒店设备工作总结(精选6篇)，仅供大家参考学习，希望对大家有所帮助!!!为大家提供工作总结范文，工作计划范文，优秀作文，合同范文等等范文学习平台，使学员可以在获取广泛信息的基础上做出更好的写作决定，帮助大家在学习上榜上有名!...*

小编为大家整理了酒店设备工作总结(精选6篇)，仅供大家参考学习，希望对大家有所帮助!!!为大家提供工作总结范文，工作计划范文，优秀作文，合同范文等等范文学习平台，使学员可以在获取广泛信息的基础上做出更好的写作决定，帮助大家在学习上榜上有名!!!

酒店设备工作总结(精选6篇)由整理。

第1篇：某酒店设备主管工作总结

XXX酒店设备主管工作总结

时光飞逝，转眼间，我加入云来斯堡酒店担任设备维修主管已经快三年时间了，在酒店领导的关心爱护和大力支持下，在部门全体人员的不懈努力和辛勤劳动下，克服了种种困难，大力开展维修保养和挖潜技术改造工作。在几年的工作中，继续坚持我积极主动，任劳任怨，兢兢业业的工作作风，比较圆满的完成了本职工作和酒店领导安排的各项工作。衷心的感谢酒店领导，在工作中对我的帮助和培养，使我能为酒店的发展而贡献我的微薄之力。现将工作情况汇报如下：

一、认真学习，活学活用，大胆实践，提高自己的专业技能和管理能力。

作为一名设备维修主管，深刻明白对设备工作原理的理解和对设备结构的了解是维修技术的坚硬基石，所以在工作上不断理解设备原理，理论结合实践，把所学知识用于工作当中，并与同事互相交流，使自己和同事们的工作水平和工作效率大幅提高，为今后的工作打下了坚实基础。坚持以清洁、紧固、调整、润滑和防腐等为主要内容的维护保养以及检查工作。通过日常检查和定期检查，测定机械的性能，掌握机械状况及故障隐患，并采取相应的维护和修理手段开展预防维修，从而有效的提高设备功效和使用效率， 工程部首要是将设备设施安全工作放在重要地位，平时强调设备巡查工作，及时消除设备设施的 安全隐患，以确保酒店设备设施安全运行。

二、在工作岗位上尽职尽责，保质保量完成各项任务。 为保证设备的正常进行，在自我完善的同时，我遵循领导的安排，不怕苦和累，冲在前头，带领并培训员工，换皮带、换轴承、气焊割、电焊焊、拆电机、修空调。不怕脏、不怕苦、不怕累。冲在前，干活不惜力，同同事们一起，从而保证了设备的正常运转，并定期对设备设施进行维护及保养，充分利用自身的力量，如对各处的水泵、风机电机按计划及时进行了拆解维修，更换轴承、加注润滑油等工作，有效的节能降耗，更好的保证设备设施运行及使用寿命。有计划的对电箱进行除尘、接线端子防紧固，有效的防止电集松动而发热，烧坏开关而跳闸。

三、培训部门各同事，提升工程部设备维修技能

在自己对设备不断熟悉的同时，也培训部门各工种人员，使大家对机械设备维修、各种机器维修、厨房设备维修、电气焊的技能大大提高，为工程部所提倡的一专多能的技能要求作出贡献。

总结过去，展望未来， 在云来斯堡酒店将近三年的时间里，是自己成长的历练，知识经验的积累，技术进一步的加强，但是也认识到自己的不足之处，希望在今后的日子里，继续不断的提升技能，提高管理能力，团结在酒店领导的周围，坚信“没有越不过的高山，只有不愿爬山的人”勇于挑战困难的决心和信心，为酒店更上一层楼而奋斗，以上请领导审阅，不到之处请指正，谢谢。

工程部：

2024 -10-26

第2篇：酒店洗衣房设备

官网：.cn

酒店洗衣房设备

酒店洗衣房设备是个大酒店必备的清洁设备。可以说正是因为酒店洗衣房设备的存在，才使得酒店能够正常营业。下面，就带大家一起来看一下酒店洗衣房设备在酒店的正常运营中究竟起到了那些重要作用。

这些对于酒店来说，大型的宾馆住房还有桌布的清洁都是一个比较浩大的工程，要人在旁边一直看守是完全不可能的事情，所以酒店洗衣房设备就解决了第一个数量大的问题，采用一键操作就可以。而且表示，一般的洗衣机清洁中会有被一些毛质比较多，或者是有不透气材质的东西影响了真个洗涤的过程，而酒店洗衣房设备可以完成不同材质的清洁，比如说一些毛质化纤等都是最理想的清洁工具。

酒店洗衣房设备采用超大的显示频，可以清楚的看到显示数据，只要是会简单的点击就可以操作这样的洗衣机，放在酒店中使用是最佳的电器设备。有几十种的洗涤方式，适合你

官网：.cn

在任何情况下的衣物清洁方式，满足了不同的状况要求。

酒店洗衣房设备无论在性能和工作效率，清洁度等方面均能满足一般酒店要求。认为，正是因为酒店洗衣房设备的诸多功能，才能使其占据酒店市场，才能在各种各样的洗衣房设备中得以发展。

目前国内生产酒店专用的洗涤设备的厂家不少，其中比较知名的有UCC国际洗衣、玫瑰园等几个洗衣加盟品牌。在这里，要提醒大家在选购前一定要注意生产厂家的实力与信誉。一个质量过硬的产品多半会来自一家有着雄厚实力的企业，而且企业信誉好才是后期优良服务的保证。

第3篇：酒店厨房设备

酒店厨房设备是指在酒店厨房内所用到的一切与烹调食物或则辅助烹调的有关设备的总称。其中包括了很多种类的产品、机械设备。其中包括了以下几大几个系列。

第一，炉具灶具系列。酒店属于餐饮和住宿的场所，因此，必须用到灶具炉具

等产品。其中，最常见产品有，双头单尾灶，双头双尾灶，单头单尾炒

灶，双头和单头的低汤灶，单门、双门以及三门蒸柜，西餐的食品制作

还需用到，电平扒炉，电炸锅等等，日韩式厨房还要用到铁板烧设备等。此类设备需要天然气作为燃料，安全性要求较高。因此，利用电磁原理，生产的酒店厨房设备开始逐渐流行。

第二，排烟系统系列。()排烟是国家有规定的必须的

厨房设备中的重要一项。为了净化空气，外排空气的净化质量也要符合

国家标准，因此，此类设备必不可少。常见的设备有豪华烟罩，运水烟

罩，油烟净化器，风机等设备，此类的设备的安装要根据燃气设备的多

少以及面积来测算，必须大于燃气设备面积的20%以上，才能保证空气

的质量。卫生部门也有专门的抽查检测。

第三，调理设备系列。此类设备数量比较多，名称也很多，主要有这么几种：

工作台架子。用来切菜、放蔬菜、米面等。常用到的有操作台、米面架，3-5层菜架，面案工作台，水池等设备，以不锈钢制品为主。

第四，炊事机械系列。这里主要用到的是一些小型的机械类的设备，比较常用

的产品有切片机，搅拌机，和面机，压面机，豆浆机，咖啡机，制冰机

等产品，这些机械品牌种类很多，功能也参差不齐，一般是要根据酒店

的档次需要来配备的。

第五，制冷保温系列。为了原材料的存放，常常要用到冰柜，以4门，6门为

最常见。为了能维持食品的温度，还需要有保温台等设备。开水器也是

必不可少的设备。

酒店厨房设备目前以不锈钢制品为主，其价格也相差甚大。酒店厨房设备正处于从传统的燃气到电磁的转变过程当中，需求量也随着餐饮业的发展曾上升趋势。市场竞争日趋激烈，已经到了白热化的程度。希望此篇文章能帮助大家对酒店厨房设备有所认识。

第4篇：酒店设备设施维修工作流程

酒店设备设施维修工作流程

工程部对酒店所有设备设施按规定实行定期维修保养和循环维修检查外，日常维修是个相当重要的工作。根据使用部门报修项目内容，通过我们工程部及时准确维修，不仅使酒店设备设施经常处于良好、安全、稳定的运行状态，同时也是工程部日常管理水平的主要体现。为了满足酒店各项工作的需要，满足客人的需要，根据锦江《工程设备管理》模式，我们把维修工作分成三种维修形式，即：日常维修、紧急维修、应急维修。因此，特制定维修工作流程。

1.日常维修指：上午8：30分至下午5：30分，在这期间各部门送来的“报修单”由派工员负责受理，班组和个人不可受理，除紧急修理外，各部门电话通知要求修理的工作原则规定不予受理。

2.紧急维修指：公共区域、有客人的房间、营业中的场所大面积停电、停水、漏水等突发性各类故障，或者在大型活动和重要任务期间急需工程部解决的工作。班组可直接受理各部门紧急修理电话，修理人员完成紧急修理后，应主动要求通知人补开“报修单”，并签名后交派工员。

3.应急维修指：每天下午5：30分至次日上午8：30分，以及双休日和法定假全天，在这段时间内，由各班组可直接受理各部门的电话修理，修理完毕后，请报修部门补开“报修单”，值班人员负责在次日8：30分前，将应急修理期间的维修单交派工员汇总。

4.派工员在受理“报修单”时，应验明维修通知单上栏目内容，即：通知日期、维修地点、维修内容、通知部门、通知人姓名。签发簿上的签收编号应与“报修单”的编号相符。签名时必须注上签收时间。栏目内容不全或不符合要求的应拒签收。

5.接到报修单后，立即进行分类，并盖日期时间章，“报修单”上的时间必须是签发簿上的签收时间，然后把报修单(第二联)及时通知到班组维修人员。如遇维修班组无人，应想法寻找联系，并确保小修小补工作在15分钟内维修人员到现场。如在15分钟内“报修单”还在派工员手里，并估计15分钟内维修人员不能到达现场，派工员应主动与请修部门电话说明和商量。按照“人不到，电话到”的原则执行。

6.“报修单”共有三联，第三联留存报修部门，其余两联送达工程部并交由派工员签字认定，其中的第一联留存部门备案，第二联交相关班组实施维修任务并妥善保存。

7.各班组接到报修单后，应立即组织人员前往维修，原则规定一般修理工作15分钟内到维修现场。班组因各种原因维修人员在15分钟内不能到现场，应主动与请修部门电话说明和商量，维修结束后填清维修通知单反而有关栏目内容，即：材料消耗、完工时间等，维修人员和验收人员签字后，立即将第二联报修单交部门派工员，以示此维修项目完成。

8.维修工作应做到当日单子当日完成。确实因材料、人力、技术等原因暂不能当日完成的维修项目，将不能完成的原因注明在班组第二联的维修单上，请报修部门班组长以上管理人员签名，同时便于第二天接班人员了解和继续完成。并及时将不能完成的原因告知部门派工员，请派工员认可签名，表示同意暂缓解决。

9.派工员将班组不能当天完成的原因及时注明在部门留底的第一的报修单上，同时根据维修项目的大小和重要程度，及时告知部门总监。派工员在每天下班前将当日“报修单”清理汇总，发现缺少回单(第二联)，应及时催促有关班组长将回单速交部门。

10.遇店级领导和工程部总监电话要求维修时，派工员应直接打电话给维修班组，班组立即派人或接电话者前去维修，如领导在现场等候，班组因材料一时不全等原因，维修人员应先到现场作应急处理。

11.进入有客人住的房间进行维修时，必须由服务人员陪同进房，维修人员有权进行相互监督。在各种维修时必须避免弄脏周围环境，各种维修结束后，维修人员必须清理现场，包括垃圾、材料、工具等，搬动过的物品必须恢复原位。

12.各部门凡是要求请工程部新安装和制作的任务单子，必须有酒店主管经理同意签名后方可受理实施。

第5篇：宾馆酒店洗衣房设备

宾馆酒店洗衣房设备参数和图片

全悬浮式自动工业洗涤脱水一体机，内胆和外缸接口采用对接方式，可有效避免布草的意外损伤; 采用SUS304不锈钢内胆，使有寿命更长，更易清洗; 液缸采用特殊的防腐处理，经久耐用; 整个洗涤缸系统悬空安装在弹簧和减震装置，减震达95%，使用时无须基础; 配有自动洗涤分离容器，既不会产生皂粉堆积现象， 也不会将产品添加剂不能充分溶解而引起布草的灼伤现象; 使用全电脑控制，变频调整，洗涤程序人机对话，液晶屏幕显示一目了然。具有故障和功能自检系统，使其维修更容易; 电器控制部件均采用优质元件，采用优质特种电机，变频器采用合资品牌。

1、性能：对衣物、纺织品进行自动洗涤、脱水。 具有如下优点：

1、大屏幕液晶显示电脑，人机对话界面。

2、电脑随意编程，转速任意调节，操作极为方便。

3、全电脑控制及手动操作系统，有四种水位可选。

4、完美的全悬浮减震配以阻尼系统，工作更加平稳。

5、高强度，超静音，铁姆肯轴承。

5、整个洗涤缸系统悬空安装在弹簧和减震装置，减震达95%。

6、整机结构紧凑，配有电机过载保护装置及自动平衡控制，当不平衡力过大时，自动停止报警，故障率低且维修方便。

7、内筒和外观面板采用镜面不锈钢板和不锈钢拉丝板制成，机体和底座采用焊接结构，机器外部主要结构件采用抗腐蚀能力强的环氧树脂漆，美观大方。

8、内筒采用304不锈钢板。

电脑板：

全悬浮式：

轴称：

电机：

进水口：

内胆：

11KW变频器：

7.5KW变频发电机：

电脑板：

工业洗衣机门：

成品：

第6篇：酒店厨房设备工程

酒店厨房设备工程是指酒店厨房里面所用到的为酒店餐饮服务的设备工程的总称。酒店厨房里面大致可以分为灶具(炉具)设备、排烟通风设备、炊事机械设备、调理设备、保温制冷设备等五大类。把这五大类看成一个整体进行产品制造，工程测量、设计、安装调试的工作就是人们通说的酒店厨房设备工程。它主要分以下几个步骤进行：

首先，要把酒店厨房进行装修，水和电都要布置安装妥当。准确测量厨房设备长度、宽度和高度，包括厨房内的柱子等物体都要明确标注;绘出厨房的平面图，必要时还要设计出立体图。

其次，根据酒店需要，酒店厨房设备厂家按照厨房图纸进行各种设备的摆放，中间需要和厨师长协商，最终确定各种设备的尺寸，进而合理的画出设备的CAD摆放图，为了直观有时需要设计出3D立体效果图。这样设备的清单及其规格也就出来了。

第三，根据清单，进行定做生产，在这期间，可根据实际情况确定后来的安装顺序。生产完毕后，需要对照清单，确保各种设备齐全。

第四，安装调试。根据预定的安装顺序，进行安装，安装期间最好能和装修的师傅进行沟通，确保厨房水路和电路以及其它方面的安全顺畅。特别注意的是，排烟系统的出烟管道要以不影响到附近居民的生活为标准，切忌马虎，惹出争议。安装完毕后，检查所有设备是否摆放合理。之后需要进行调试。例如，燃气灶具等设备需要调试其火度，机械设备不要调到合理的使用范围等。

最后，对于一些不熟悉的厨师，要进行设备使用的简单培训。根据产品的保修期，进行使用期间的维修工作。这样一个完整的酒店厨房设备工程就完成了。

以上是凯丰恒业()厨房设备厂家承接的酒店厨房设备工程全部过程，仅供大家参考。

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找