

# 金佰特商用厨具 厨房设备

产品名称	金佰特商用厨具 厨房设备
公司名称	山东金佰特商用厨具有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	滨州市博兴县兴福工业园
联系电话	05432263888 18905436980

## 产品详情

### 【山东金佰特-厨舍记连锁餐饮事业部】

酒店厨房设备清单 酒店厨房设备介绍 随着餐饮业的快速发展，酒店厨房设备的类型也在不断的增加。与普通厨房设备相比，高质量的酒店厨房设备将规格容量类型多、产品功率种类全等使用优势集为一体。那么如此值得信任的酒店厨房设备，究竟具体分为哪几类？

#### 一类、排烟通风设备

酒店厨房一次性制作的菜肴数量庞大，与此同时产生的就是大量的油烟，厨房设备，所以要介绍的一类就是排烟通风设备。这类设备的存在一是保障了工作环境中空气的质量，二是间接的保护了厨师本身的健康。

#### 第二类、灶具设备

灶具设备是酒店厨房设备中重要的一个分类部分。灶具是厨师的工作台，没有好的灶具，再好的厨师也无法制作出JIA的菜肴。而且随着近几年使用频率的增加以及电磁技术的发展，灶具设备的种类也开始增加，例如目前常见的液化气灶、灶、以及电磁灶都是XIN的酒店厨房设备。

#### 第三类、机械类设备

科技的发展大大丰富了酒店厨房设备的种类，机械类设备的出现就是HAO的例证。便捷的机械类设备是每个大型酒店厨房都具备的，例如搅拌机、豆浆机、以及制冰机，这些产品可以说一定程度上解放了厨师的双手，厨房设备公司，让厨师能够在相同的时间里完成更多的事情。

#### 第四类、调理设备

这类酒店厨房设备通常是不锈钢材质，存在于厨房里的每一个角落，例如搁置各式各样菜刀的架子、放置新鲜时蔬水果以及米面的工作台，都属于调理设备。这类设备主要起到便捷的作用。

配图：山东金佰特--厨舍记--工程

实现标准化，是让所有的分店，不同的厨师做出同样的菜肴。烹饪是个技术活，不同的厨师很难做出统一的菜式。而可编程的触摸版WAN能蒸烤箱，就是很好的解决方案。统一研发菜式，在WAN能蒸烤箱编程保存菜单，通过USB介入，管理数据，厨房设备，轻松更新所有菜式，一键实现连锁餐饮标准化。

WAN能蒸烤箱优势：标准化、大批量、一机多用、省时间、节省人力，程序编辑，人人都是烧烤大师，占地空间小，一台机器代替多台传统烧烤炉具，酒店厨房设备，让你拥有高科技先锋厨房。

### 【山东金佰特-厨舍记连锁餐饮事业部】

单位食堂厨房怎么选择好的洗碗机？

随着国家经济的发展，越来越多的企业在单位食堂的建立及改造过程中，更加重视用餐卫生，大型商用洗碗机逐渐被列入必选厨房设备清单。在选择商用洗碗机的过程中，需要注意哪几个方面？

(一) 确定就餐人数。

1. 小型企业单位200人以下，可参考--篮式洗碗碟机；选择范围比较多60/30/18筐/h-200筐/小时对应不同的机型；
2. 中型企业300-500人，可参考--链传送式洗碗机。选择范围比较多，（5000-12000）6‘ ’碟/h - ~360x260快餐盘/（3000-8500）对应不同的机型与洗涤量。
3. 800人以上的大型企业食堂，建议选用--自动除渣餐具餐盒清洗线。
4. 还有特别适用于大型洗碗消毒公司、大型供餐企业等的特大型餐具清洗消毒生产线。

(二) 确定机型后，可结合食堂自身情况及自己的要求，选择一些附属产品，如传送带、大型消毒柜等，都将在一定程度上更加节省人力、优化用餐环境。

(三) 如果条件允许，还可以选购一些环保的产品。可以减轻洗碗间工作人员的工作强度，和有效减少空间如洗碗间等的使用面积。

以上三点确定好适应需求后，相信每一位都能采购到适合自己单位食堂使用的商用洗碗机。

配图：山东金佰特--厨舍记--工程设计

金佰特商用厨具-厨房设备由山东金佰特商用厨具有限公司提供。山东金佰特商用厨具有限公司是山东滨州,节能设备的企业，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在金佰特商用厨具领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创金佰特商用厨具更加美好的未来。