

北京丰台厨房设备厂家 晨鸣海业 厨房设备厂家

产品名称	北京丰台厨房设备厂家 晨鸣海业 厨房设备厂家
公司名称	北京晨鸣海业厨房设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	北京市通州区宋庄镇翟里工业区
联系电话	13810917560

产品详情

厨房设备

大型食堂厨房怎样设计规划？

一般就餐人数达到300-500以上的食堂就属于大型食堂了，而大型食堂的厨房因为烹饪菜式的多样性以及功能区域的复杂性则需要进行前期的设计规划了，通过专业规范设计的厨房才能满足厨师操作的流畅和员工的就餐需要。

厨房设计规划遵循的生产工艺流程是：收货储存和粗加工区域(洗切加工区域)——热加工区域(烹饪区域)——面点加工间——备餐间(售卖间)——洗消间。下面就根据厨房生产流程来了解食堂厨房功能区域的设计规划。

(1)收货储存和粗加工区域(洗切加工区域)

原料是厨房生产的前提，加工是厨房进入正式生产的必要基础工作。该区域包括原料的验收、进入仓库以及原料进入烹饪前的初步加工处理等，即原料验货处、原料仓库、原料宰杀、蔬菜择洗、干货原料涨发、初加工后原料的切割、浆腌等。

(2)热加工区域和面点加工间

菜点生产制作是厨房的主要工作，集中了厨房主要的技术力量和生产设备，在整个厨房生产流程中占有相当重要的地位。饭点制作与熟制区，负责米饭、粥类食品的淘洗、蒸煮;负责面点的加工成型、馅料调制，点心蒸、炸、烘、烤等熟制。该区一般多将生制阶段与熟制阶段相对分隔、空间较大的面

点间，可以集中设计生、熟结合操作间，但要求抽排油烟、蒸气效果要好，以保持良好的工作环境。

(3)备餐间和洗碗间

成品完善与售卖区域，是介于厨房和餐厅之间及餐厅区域，厨房设备厂家，该区域与厨房生产流程关系密切的岗位主要是备餐间、洗碗间。备餐间以“方便、快捷、减少就餐人员排队等候时间”为原则将售卖区设计为长龙式。

(4)预进间

为了满足卫生防疫要求，售卖区设计了预进间，并留有送餐专用通道。

(5)洗碗间

餐具清洗消毒遵循的是一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁的原则，所有餐盘送到清洗间统一清洗、统一消毒保洁，该区系食堂厨房设计的重要环节之一，无需周转，易操作。

厨房设备

厨房油烟净化器该如何选择？

如今，大气污染形势非常严峻，餐饮厨房排烟也是污染源之一，因此油烟净化器的配置成为餐饮厨房响应国家环保政策的必需设备。油烟净化器在改善大气环境的同时也保证厨房环境的清新无烟，如此重要的设备，那如何来选购呢，那接下来我们就看看油烟净化器的选购技巧。

一、选择实力品牌厂家

品牌不同，厂家实力不同，产品品质有差异，北京石景山厨房设备厂家，这是毋庸置疑的，北京丰台厨房设备厂家，大品牌度高，厂家实力雄厚，生产设备和技术应用先进，产品质量有保障，但是价格定位自然也高一些。

二、选择净化率高的油烟净化设备

1、一台可以达到98%的油烟净化设备，是完全符合国家环保排放标准，也避免被环保部门停业整改的可能。

2、不仅保障了厨房工作人员的健康，厨房设备厂家，也改善餐厅和周围居民的关系，尤其是对于川菜、湘菜等味道比较重的厨房是非常合适的选择。更是为每一个顾客提供一个良好的就餐环境。

三、选择安全系数较高的油烟净化设备

1、的油烟净化器必须具备有，当检修门被拉开时，高压电源自动断电的功能，必须有远程控制和跟踪系

统的技术，这样大大减少很多的危险发生。

2、具备有效防止过流、过压、防火、触电、漏电的技术。

厨房设备

净化器规格4000风量---60000风量都有销售，并负责送货安装。厨房油烟系统安装、改造的不二之选。并在国家环保部门备案。达到国家环保排放标准。确保检测过关。

外壳采用1.0厚冷扎板制作并进行反复的喷涂处理使其在露天环境下不易受环境的腐蚀，设备主要为采用机械分离于静电沉积相结合的方法，将混合污染分离后进行净化处理方法突破性地提高了净化效果，能从根本上解决污染转移的问题。并非简单的机械、静电的处理，而是充分利用前后两者的优点进行互补，以达到良好净化效果。

北京丰台厨房设备厂家-晨鸣海业-厨房设备厂家由北京晨鸣海业厨房设备有限公司提供。北京晨鸣海业厨房设备有限公司拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！