

食堂厨房设备维修 食堂厨房设备 晨鸣海业

产品名称	食堂厨房设备维修 食堂厨房设备 晨鸣海业
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

商用厨房排烟设备如何确定风管的尺寸？

计算公式为：主风管截面积=风量 ÷ 风速 ÷ 3600

说明：在公式中 ÷ 3600是因为每小时有3600秒，为了终计算单位一致，所以要除以3600。

我们来计算一下

主风管截面积=15000 ÷ 10 ÷ 3600=0.42m²

可以选择700*600或800*500的主管道

公式可以简化成为：

主风管截面积=风量 ÷ 36000

注意：当顶部空间有限时，可适当增加36000这个数值，也就是提高了流速，但以不超过42000为宜。

厨房设备

高温热风循环消毒柜是幼儿园重要餐具消毒设备！

少年儿童是国家的未来希望，幼儿园的厨房食品卫生安全牵挂着很多学员家长的心，是家长们关心的餐饮卫生问题，北京食堂厨房设备，许多有害病菌极易在儿童之间传播，餐具彻底消毒起到幼儿重要的作用，食堂厨房设备公司，那么幼儿园应该怎么选择合适的餐具消毒设备呢？

经过潜心研究我司针对餐具消毒不彻底而研发的热风式高温循环消毒柜采用高温的远红外发热管，热，食堂厨房设备，高温热风传达每个死角，能迅速彻底杀灭细菌，外观设计新颖，豪华美观，消毒星级可达到二星级。对餐具，茶具，餐巾，食堂厨房设备维修，桌布等的消毒灭菌和烘干保湿。

高温热风循环消毒柜其主要特点：

- 1、远红外发热管耗电量低，比电热蒸汽消毒节电75%。
- 2、消毒，灭菌力强，器具消毒后干爽、明净、无破损。
- 3、采用保温材料，升温快，恒温稳定。
- 4、有自动控温，自动恒温 and 定时装置，超温保护，安全节能，操作简便。
- 5、多种功能于一体，即可消毒又可做无菌存柜和食品温柜。

高温热风循环消毒柜也是厨房设备领域中的重要应用设备，其维修保养简便。

应用范围：幼儿园食堂，企事业单位员工食堂，医院学校食堂。

厨房设备

合作案例（部分合作案例）

1月子会所工程：会所厨房设计方案包括中餐主厨、西餐厨房、面点间、凉菜间、腌制间、备餐茶水间、粗加工间、洗碗间、洁碟间、保鲜及冷、冻冷库等。

2北京孔子学院总部：方案包括原材料处理区、热厨加工区、面点类产品加工区、米饭加工区、包装间等，米饭生产线、蔬菜清洗线、风淋房、厨房区域总面积约2000多m²。

3广东天河港商大厦：主要功能区有理货分装区、制单室、更衣间、风淋区、主食库、调料库、面点间、主食加工间、肉类粗加工间、肉类精加工间、海鲜类粗加工间、海鲜类精加工间、蔬菜类粗加工间、蔬菜类精加工间、肉类二级冷库、海鲜类二级冷库、蔬菜类二级冷库、热厨加工间、包装间、成品暂存区、洗箱间、员工餐粗加工间、员工餐热厨员工餐售饭间等厨房区域总面积约2100m²。

食堂厨房设备维修-食堂厨房设备-

晨鸣海业(查看)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是北京通州区，其它的企业，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。在晨鸣海业领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创晨鸣海业更加美好的未来。

