

中央厨房设备 金佰特商用厨具 厨房设备

产品名称	中央厨房设备 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】

实用的餐厅厨房工程装修攻略

每个酒店、餐厅都想拥有一个精心设计、装修合理的厨房，那要如何打造一款温馨舒适的厨房呢？

1.操作平台高度

在厨房里干活时，操作平台的高度对防止疲劳和灵活转身起到决定性作用。当您长久地屈体向前20摄氏度时，将对您的腰部产生极大负荷，长此以往也就伴随而来。所以，一定要依您的身高来决定平台的高度。

2.灯光布置

厨房装修厨房灯光需分成两个层次：一个是对整个厨房的照明，一个是对洗涤、准备、操作的照明。后者一般在吊柜下部布置局部灯光，设置方便的开关装置，还有现在的性能良好的抽油烟机一般也照有灯光，对烹饪是足够了。

3.嵌在厨柜中的电器设备

因每个人不同需要，把冰箱、烤箱、微波炉、洗碗机等布置在厨柜中的适当位置，方便开启、使用。

4.厨房里的矮柜HAO做成抽屉

推拉式这样方便取放，视觉也较好。而吊柜一般做成30到40cm宽的多层格子，柜门做成对开，或者折叠拉门形式。

5.充分利用有效空间

吊柜与操作平台之间的间隙，一般可以利用起来，易于放取一些烹饪中间所需的用具，厨房设备，有的还可以作为简易的卷帘门，避免小电器落灰尘。如食品加工机，厨房设备厂，烤面包机等。

6.能坐着干活

厨房里不少活是完全可以坐着干的，这样可以使您脊椎得以放松，中央厨房设备，所以，可以设置一个可以坐着干活的附加平台。

7.垃圾摆放

厨房里垃圾量较大，气味也大，在方便倾倒、又隐蔽的地方比如洗漱池下的矮柜门上设一个垃圾筒，或者可推拉式的垃圾抽屉。

配图：山东金佰特--厨舍记--工程设计

商用厨房设备是指适用于酒店、饭店、餐厅等餐饮场所以及各大单位、学校、工地食堂的大型厨房设备；它的特点是产品种类多、规格、功率、容量等各方面都比家用厨房设备要大很多、价格也比较高，侧重于整体厨房，涉及到金属材质部分已经全部采用不锈钢材质；其大致可分为五大类：灶具设备、排烟通风设备、调理设备、机械类设备、制冷保温设备。

民以食为天，厨房作为人类重要的活动空间，厨房设备公司，历史悠久。随着科学技术的发展，现代厨房发生了更新换代的变化，餐饮业厨房规划设计在今天仍然需要从理论和设计技术上总结、提升、发展、完善，并形成一门独特的专业技术。

厨房规划设计服从经营规划，不同的经营模式有不同的经营运作规律和要求。现DAI餐饮业厨房规划设计，首先要认识分析厨房运作规律，提高运行效率，结合实际进行设计。必须把厨房分析上升到理论层面，结合现代科学理念，提出规划设计原则与方法。

中央厨房设备-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有实力，信誉好，在山东滨州的节能设备等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进金佰特商用厨具和您携手步入辉煌，共创美好未来！