

中央厨房 中央厨房排油烟设备 功茂

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 中央厨房 中央厨房排油烟设备 功茂 |
| 公司名称 | 南京功茂机电设备有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 南京市鼓楼区幕府西路幕府花园65号4栋1101 |
| 联系电话 | 13815869313 |

产品详情

中央厨房设备厂家介绍厨具主体的制作

厨具的主体是上下柜和立柜，上下柜的标价单位是每米计算，立柜的标价单位按只计算。也有定做各类柜具的，中央厨房设备价格，当你选购某种牌号的厨具后，中央厨房，支付一定数量的定金，商店或厂家的设计人员可上门根据厨房的房型大小，经测量设计绘图再计算出价格，顾客认为满意后就可实施制作。然后顾客到商店或厂家全额付款。在约定的时间，专业人员会上门进行安装。

企业视频展播，请点击播放

视频作者：南京功茂机电设备有限公司

中央厨房该有哪些区域和间隔划分

1.属于生产线的每个区域分为以下顺序。饲养区检查区域超重区域 - 冷冻和冷藏储存区域 - 干燥物料储存区域 - 新鲜清洁区域 - 水果和蔬菜清洁区域 - 空调区域 - 中央烹饪区域 - 包装（包装）区域 - 运输（保温共享）区域 - 染色餐具回收清洁区。

2，属于行政管理部门的辅助室，可设置在其他区域，如办公会议室 - 厕所 - 检查室 - 调度室（淋浴房） - 检验室 - 营养室 - 保留室，如果仍然有能力设计一个商业性质的整厂旅游线路，上述会员室可以组合，如办公室和派遣，会议和品尝，实验和营养等。当然，如果环境条件不够，根据每个项目的实际情况进行调整。

中央厨房设备厂家介绍厨房设备走道应如何预留

无论厨房面积有多大，中央厨房排油烟设备，结构有多复杂，中央厨房设备厂商，皆有一定的流程秩序，而每个流程环节必须紧紧相连，才能减少作业时间及人员的浪费，而这些区域间的主动线与附属走道一定要考虑它的流通性。我们建议，主动线上应预留150CM~180CM宽度，而附属走道可以在75CM~90CM，因为我们考虑到一般的推车，宽度皆在60CM，而一个人的正面平均为60CM搬拿货物，臂膀的跨距也在75CM之间，所以为了主动线回旋及交叉无碍，所以我们建议至少在150CM以上，而附属走道至少要75CM才能致使货物搬运不受影响。另外更应配合消防法则预留疏散通道，他的快速与快捷性，更是要考量清楚的，尤其在主动线的前后疏散门，更是要交代清楚。

中央厨房-中央厨房排油烟设备-功茂(推荐商家)由南京功茂机电设备有限公司提供。中央厨房-中央厨房排油烟设备-功茂(推荐商家)是南京功茂机电设备有限公司升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：胡经理。同时本公司还是从事商用洗碗机，快速洗碗机，小型洗碗机的厂家，欢迎来电咨询。