

饭店厨具生产厂家 鑫环厨具 芜湖饭店厨具

产品名称	饭店厨具生产厂家 鑫环厨具 芜湖饭店厨具
公司名称	芜湖鑫环厨具有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	芜湖市鸠江区祥泰路融汇科技产业园6号厂房
联系电话	13395535087 13395535087

产品详情

如何去选择一个好的商用厨房设备厂家

芜湖商用厨具厂家为您介绍如何去选择一个好的商用厨房设备厂家：

- 1、安全卫生原则：**商用厨房设备在安全方面要考虑到操作人员运用能否安全并有避免各种事故发作的保护装置，如自动断电、自动停机、自动报警和接地线。在卫生方面，商用厨房设备的用材要严格按照国家标准进行选择，饭店厨具价格，内壁应该由食品级不锈钢板制成，严禁在设备内壁运用镀锌板或刷油漆。
- 2、经济可靠原则：**购置商用厨房设备必须考虑经济适用性。特别要对同类型厨房设备进行收益性分析和设备费用效益分析，力求以适当的投入，购置到效用最好、适合本餐饮企业生产使用的设备。
- 3、性价比原则：**主要是看商用厨房设备的各种技术指标是否与铭牌上所写的一致，饭店厨具生产厂家，能不能达到要求，同时要看指标能维持多长时间，性能和价格要成正比。
- 4、实用便利原则：**餐厅员工流动性大，饭店厨具哪家好，厨房的员工文化程度参差不齐，所以尽可能选择使用较方便的厨房设备，不需要什么特定知识和技术便可以使用，并且容易修理。
- 5、节能低耗原则：**由于国家对排放等调控力度越来越大，节能性已经成为一种主流，节能性好的厨房设备，热效率较高、能源利用率高，使得能量消耗量低。

商用厨房设备未来的发展趋势芜湖商用厨具厂家为您介绍商用厨房设备未来的发展趋势是怎么样呢：

商用厨房设备行业在中国属于朝阳行业，从上世纪八十年代刚开始发展趋势，有近三十年的历史时间。酒店厨房设备由西方国家传入中国，属于耐用商品和高档商品，广泛运用于中餐馆、西餐厅、酒店餐厅、面包店、咖啡馆、职工饭堂、学校饭堂、烧烤摊、快餐店、面点馆、日本料理店等场地。

商用厨房设备主要特点是其运用于商业场地，例如，芜湖饭店厨具，酒店餐厅、餐馆等，并非一般家中应用;产品型号、类型、运用范畴多。随着时代的发展，商用厨房设备也慢慢地走向多元化。

芜湖商用厨具厂家为您介绍酒店厨房操作流程的介绍：

酒店作为人们临时休息的地方，其卫生设施和客房设备都很重要，而且酒店的厨房是为酒店增色不少的地方，一家饮食良好的酒店，回头率更容易得到顾客的认可，因此酒店的厨房设备要严格挑选，随时防虫，保持干燥。

酒店厨房设备虽然发展迅速，甚至无明火设备，引发了厨房的革命，但是，大部分的设备还是采用明火，因此，设备的阻燃性能，直接决定了酒店厨具的安全性，尤其要注意的是厨具表面的阻燃性能。因此酒店选择厨房设备，要选择正规厂家生产，采用阻燃材料制作的厨具。酒店独特的服务特点，要求酒店厨房的操作流程要合理。与此同时，厨房设备的设计，也要考虑到以后使用方便。举例来说，灶台的高度、吊柜的放置位置等，都要符合人体工程学原理和厨房的操作规程。

随着人们对厨房生活越来越重视，造型美观，色彩赏心的产品逐渐成为市场主流。此外，由于持久性的要求，厨房设备还具有防污染、易清洗的特点，可以用来防止油渍、油烟，保证厨房设备长期清洁如新。

饭店厨具生产厂家-鑫环厨具-芜湖饭店厨具由芜湖鑫环厨具有限公司提供。芜湖鑫环厨具有限公司是一家从事“厨具，酒店厨具，商用厨具”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“鑫环”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使鑫环厨具在炊事、烘焙设备中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！