

芜湖不锈钢厨具 鑫环厨具 不锈钢厨具公司

产品名称	芜湖不锈钢厨具 鑫环厨具 不锈钢厨具公司
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

商用厨具厂家为您介绍商用厨房设计的注意事项

芜湖商用厨具厂家为您介绍商用厨房设计的注意事项：

一、注意类型

不同类型的餐厅因其主菜不同而拥有不同的设备和设计。目前，常见的餐厅类型包括：中餐馆、西餐厅、日式和韩式餐厅以及特色菜餐厅。设计应结合餐厅的类型特点，以深化设计。

二、注意定位

餐厅的位置应该清楚，餐厅的服务人群和餐厅的风格，芜湖不锈钢厨具，是决定厨房设备等级的一个重要因素。

三、注意地理位置

餐厅的地理位置会影响排烟系统和高噪音设备的使用，例如，如果附近有居民区，则排烟系统的净化效果会比较高，但也会控制噪音，不锈钢厨具公司，不会对周围环境造成影响，不锈钢厨具哪家好，影响居民的正常生活。

商用厨具厂家为您介绍公司员工食堂必备厨具

清单有哪些芜湖商用厨具厂家为您介绍公司员工食堂必备厨具清单有哪些：

一类食堂厨具是烹调用具，主要有炉具、灶具和烹调时的相关工具和器皿。如电饭煲、电饭锅、电磁炉、燃气灶、大炒锅。

二类食堂厨具是储藏用具，分为食品储藏和器物用品储藏两大部分。食品储藏又分为冷藏和非冷储藏，

不锈钢厨具报价，冷藏是通过厨房内的电冰箱、冷藏柜等实现的。器物用品储藏是为餐具、炊具、器皿等提供存储的空间。储藏用具是通过各种底柜、吊柜、角柜、多功能装饰柜等完成的。

三类食堂厨具是调理用具，主要包括调理的台面，整理、切菜、配料、调制的工具和器皿。随着科技的进步，食堂厨房用食品切削机具、榨压汁机具、调制机具等也在不断增加。

芜湖商用厨具厂家为您介绍商用厨房设备安装的顺序和安装要求：

一、商用厨房设备安装顺序。

其规范的装置顺序为：墙、地面基层处置 装置产品检验 装置吊柜 装置底柜 接通调试给、排水管道 装置配套设施电器 测试调整 清理。

二、商用厨房设备安装要求。

- 1、厨具的安装应在厨房的装修及卫生工作全部准备就绪后进行。
- 2、厨具的安装要求专业技术人员进行测量、设计、保证制作的规格正确。厨具及吊柜（厨具底下调整脚）水平。燃气具和橱柜台面接缝处用硅橡胶作防水防潮处理，防止积水漏水。
- 3、安全首先，查验厨具五金件（铰链、门拉手、导轨）是不是安装牢固，吊厨是不是安装牢固。
- 4、厨房油烟问题，油烟机的高度以使用人身高为标准，而抽油加药泵抽油烟机与厨房灶台的间距不适合超出60公分。先安装厨房橱柜后安装油烟机，蕞容易造成麻烦，因此蕞好是和厨房橱柜同时安装。

芜湖不锈钢厨具-鑫环厨具-不锈钢厨具公司由芜湖鑫环厨具有限公司提供。芜湖鑫环厨具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！