

# 武汉厨具厂家 鹏飞厨房设备推荐商家

产品名称	武汉厨具厂家 鹏飞厨房设备推荐商家
公司名称	武汉市鹏飞厨房设备有限责任公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖北省武汉市武昌区民主路458号
联系电话	13707185948 13707185948

## 产品详情

武汉市鹏飞厨房设备有限责任公司成立于1999年，是一家专业从事各种厨房设备及酒店用品生产及销售的公司。承接机关团体、企事业单位、学校幼儿园、宾馆酒店等各种厨房设备工程的设计、制造、安装及售后服务。

不锈钢厨房设备的布局，应该考虑利便清扫和维修。厨房重要通道不应该小于1.2米，一般通道不得窄于0.7米。为了有效地防止食物加工过程中泛起交叉污染事故，对熟食物的加工要做到五专，即专人操纵，专用制作工具，专用的储藏设备和专用的消毒不锈钢厨房设备。

武汉市鹏飞厨房设备有限责任公司成立于1999年，是一家专业从事各种厨房设备及酒店用品生产及销售的公司。承接机关团体、企事业单位、学校幼儿园、宾馆酒店等各种厨房设备工程的设计、制造、安装及售后服务。

厨房设备在设计中注意的问题：

- 1、厨房设备设计的方案需要过去相关部门通过之后，才能进入到施工的环节，而施工方也需要具备相应的资质。需要具有合理的设计以及合理的施工方法。
- 2、厨房是一个水火结合的地方，所以需要划分出合理的防火区域，疏散通过也需要达到消防的规定，另外楼梯也需要满足宽度的要求。

武汉市鹏飞厨房设备有限责任公司成立于1999年，是一家专业从事各种厨房设备及酒店用品生产及销售的公司。承接机关团体、企事业单位、学校幼儿园、宾馆酒店等各种厨房设备工程的设计、制造、安装及售后服务。

冷热分开、干湿分开的原则。厨房中原料加工地点必需和烹调区域分开。由于烹调区域各式炉具披发出较高的温度，对在一定范围内摆放的生、冷原材料都会产生影响，加速原材料变质的速度，影响冷藏设备的散热，制冷功能。食物原料存放要求的差异较大，武汉厨具厂家，干、湿度要求也各不相同，干货、调味类原料忌湿润，鲜活类原料忌干燥。

武汉厨具厂家-鹏飞厨房设备推荐商家由武汉市鹏飞厨房设备有限责任公司提供。武汉市鹏飞厨房设备有限责任公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。鹏飞厨房设备——您可信赖的朋友，公司地址：湖北省武汉市武昌区民主路458号，联系人：陈经理。