

厨房设备安装 金佰特商用厨具 厨房设备

产品名称	厨房设备安装 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】

商用厨房设备选择304不锈钢材质就不生锈了吗？

各位都了解商用厨房设备一般都是选择不锈钢材质的，那么是不是选择304不锈钢材质就不生锈了呢？其实选材只是一部分，设备生产过程中的工艺和材料的加工也会影响设备的使用寿命！

商用厨房设备由于使用率高，器皿和设备表面经常会被碰撞、磨擦，因此面板都会比背板、围板要厚，同时还会对不锈钢表面进行处理以提高其性能。而常用的处理方式就是拉丝。不锈钢拉丝就是不锈钢表面呈现丝状的纹理，看起来是哑光的，细看表面有一丝一丝的纹理，但是摸不出来.而且看起来更上档次一些。

不锈钢拉丝处理也有很多种类的，比较常见的是直纹和乱纹，其他的还有波纹和螺纹。

- 1、不锈钢拉丝直纹：这种拉丝处理十分的常见，加工用以也比较简单。加工出来的结果是表面形成很多直线型的纹路，这种加工不但会增加美观，而且还可以有效的消除不锈钢板表面的一些刮痕，十分实用。
- 2、不锈钢拉丝乱纹：乱纹的产生相对会比较复杂一些，不锈钢拉丝乱纹在近处看的时候是一些不规则的乱纹，但是如果从远处进行观察的话就会发现这些都是又一圈一圈的砂纹组合而成的，效果十分好看。
- 3、不锈钢拉丝波纹：顾名思义经过拉丝波纹的处理之后，不锈钢表面就会形成很多波浪式的纹路，不但造型美观而且对耐磨性也有一定的提高。
- 4、不锈钢拉丝螺纹：相对于其他其它拉丝处理工艺，不锈钢拉丝螺纹的加工十分，经过这种加工，不锈钢的表面形成很多相同宽度的螺纹纹路，看起来规则性很强。但是因为加工难度比较大，所以采用这一工艺的并不多。通过以上的拉丝不锈钢的特色，大家不难看出不锈钢进行拉丝之后，均可以提供美观程度以及耐磨度。

综上所述拉丝不锈钢材质的设备表面是哑光的，不那么容易留下明显指纹等，对比普通的不锈钢就会少留下刮痕，终建议各位选择商用厨房设备时尽量选304拉丝不锈钢材质的。

除了，选择好的不锈钢材质外，厨房设备还是要靠保养跟维护才能具有更长的使用周期。

厨舍记---好厨房 耀定制

订购我公司产品，您将享受以下免费服务：

1. 厨房设备配套上水施工图纸
2. 厨房设备配套排污施工图纸
3. 厨房配套平面隔断施工图纸
4. 厨房设备配套电路施工图纸
5. 免费派遣工程师现场沟通施工要领及注意事项

配图：山东金佰特--厨舍记--厨房设计

【山东金佰特-厨舍记连锁餐饮事业部】

商用厨房设计的重要性厨房设计的XIAO果直接影响到餐饮业的直接投资成本、运营成本、厨房工作环境、厨师身心健康与工作情绪、菜品质量、工作XIAO率，甚至影响到饭店的对外形象与经营XIAO益。如果不能QUANMIANZHUIZONG新思想、新技术的发展，在餐饮业迅速的发展形势下，很快发现厨房成为限制发展的根源，停业改造。原因在于对厨房设计对酒店现实与长远的影响认识不足。

(一)厨房设计决定厨房建设投资厨房设计主要决定以下投资：设备购置、辅助设施、施工费用。

1.设备选用厨房设计首先确定选用的厨房设备与各种功能区域的面积分配。面积分配决定选用设备的种类与数量，设备选型决定设备型号档次，都影响到一次性投资和运营的使用成本。厨具销售商会为你设计图纸、配选设备。就容易出现以下两种情况：以你的意见为主，厨房设备，不提参考意见，设计不到位；多配高配设备，厨房的投资费用就比较高。酒店经营者以下两种情况也会加大投资费用。一种是过于贪大求阔，片面追求设备先进，功能完备，配置设备数量多、功率大，超过本店厨房的需要，产生大马拉小车的现象。另外一种情况是，贪贱求便宜，设备配备不足或功率不够，生产和使用过程中，捉襟见肘，配置一些残次品，一用就坏，就需要追加投资，以满足运营。这都将增加厨房的建设投资。

2.辅助设施设计辅助设施包括通风排烟、油烟净化、供电、上下水、采光照明、减噪降温等设施。近些年来，餐饮业迅猛发展，规模档次不断提升，辅助设施得到格外的关注。但是，这些专业与厨房环境配套设计，还存在一些的不尽人意的差距。现有流行的排烟风量计算就有几种不同的计算方式，计算过大过小，风机选型配置不当都会增加投资和运行成本。例如：主副食加工间可各用一台6#风机，排风量合计25000m³/h以上，合计功率8Kw，若选用一台8#风机，达到25000m³/h以上排风量，功率消耗就

需30 Kw以上。而且，8#风机价格还要高于两台6#风机。还有在设计时用灶台和排烟罩堵住已有的窗口，不能充分利用自然采光和自然补风，使厨房环境质量下降，还需增加照明和通风设备。辅助设施设计不到位，这就为厨房带来隐患，也为建设投资带来不应有的费用。3.施工费用增加设施就增加施工费用，设计不到位，工程协调就不能到位，走一步看一步，不能统筹计划施工，必然造成重复施工，也为建设投资带来不应有的费用。

(二) 考虑厨房后期的运营成本

厨房设计决定厨房运营成本方案确定后，厨房施工完毕，厨房运营成本也就确定了。主要体现在水电的消耗费用。选用的设备功率过大，无XIAO设备开启的过多，长明灯等，这都无疑要增加厨房运营成本。特别是空调、通风、排烟系统设计不当，无XIAO电耗，大得惊人。有一家饭店，为了节省一台风机钱，把主副食加工间用一台排风量稍大的风机排烟，从主食间开火，风机就转，副食间还没有炒菜。主副食加工时段有一段时间差，粗略一算，一年多花的电费，就是10台风机的钱。厨房空调与排烟通风设计不当，无XIAO电耗就更是惊人。

(三) 厨房设计决定空间利用率与工作流程

一般厨房的面积都有限，大多与餐厅面积不成比例。有XIAO的面积与空间的利用与工作流程是厨房设计首要解决的问题。同一个厨房由多家设计，方案差异很大。这就意味着空间利用率与工作流程有差异。对后厨工作XIAO率与管理会产生不同的功XIAO，一旦选定方案，一念之差产生的优劣功XIAO就是长久的影响。

(四) 厨房设计影响工作XIAO率和出餐质量

在就餐高峰时段，厨师工作异常地紧张，异常地繁忙。只有科学高XIAO的厨房设计，厨房设计流程合理，各工种配合协调便捷，设备先进，操作使用方便，厨师操作得心应手，既节省劳动，又加快了出餐的速度，才会使厨师提高出餐质量和速度。反之，厨房设计流程不顺畅，隔断多，协作不便，设备功能不佳，以至于缺项，无疑将直接影响出餐速度和出餐质量。例如，DAO工距离水池较远，洗涮不方便，迫不得已就要多走几步，工作通道拥挤，DAO工省去洗涮的工序，不能经常请理案面菜墩，势必影响工作XIAO率和质量。

(五) 厨房设计决定厨房工作环境质量

由于厨房特定的工作环境，加上我国现有的思维理念，特别一些中小饭店，厨房设备工程，厨房的工作环境不尽人意。厨师在烟熏火燎、高温、噪音的环境中工作，汗流浹背，势必影响工作XIAO率与身心健康，也难以拴心留人。假日旅馆集团创始人凯蒙威尔逊说过，没有满意的员工，就没有满意的顾客；没有使员工满意的工作场所，也就没有使顾客满意的享受环境。创造空气清新，操作方便，安全舒适的厨房工作环境，可以大大提高厨房员工工作XIAO率。也与经营者利益是一致的。创造良好厨房工作环境，与创造XIAO益是一致的。设计人员也要从设计理念，设计技巧上优化设计方案。充分考虑各种因素，计算各种参数，在确保厨房设计科学合理，各工种协调配合便捷，设备先进，操作使用方便的前提下，还要对通风排烟、降温减噪、采光照明、卫生清洁方便等方面设计到位。认识不到位，设计就不到位，恶劣的环境就会影响工作和XIAO益。眼前少花了钱，以后改造，就要承担设计、拆除、再建以致停业的费用。

(六) 厨房设计有利于提升管理模式

为提高经营XIAO益，经营者都十分关注饭店后厨管理，一般都注意制度设立，提高运行XIAO率，加强制度监督。往往忽略厨房设计在后厨管理的作用。例如，厨房设备安装，在大中型饭店的厨房设计中采用集中管理模式，也就是后厨设备资源、技术资源、物流资源集中管理，统一调配使用，尽量减少重复设置。粗加工间设计了蔬菜、肉类、海鲜、改DAO加工区域和检斤供应处，酒店厨房设备，统一管理进出物品，进出有帐；根据各厨房的电子信息，粗加工区将原料加工为净菜，装筐装盘，这种管

理模式，减少重复设置，提高了空间利用率；有利于环境饮食卫生，人与物在粗加工区经过净化后进入后厨；这种空间流程设置辅助管理流程的执行，确保制度落实，统一物品管理。这就提高了厨房的管理水平。

(七)厨房设计影响酒店的对外形象

饭店厨房与饭店的档次是有规范要求的，但是，在设计中是否能体现饭店的档次，这无疑是有较大差距的。这与经营者的要求和设计人员的水平大有关系。有一些饭店，乍看店面富丽堂皇，一看后厨就已经没了胃口，甚至是经营者严令禁止外人到后厨观望。原因就是后厨不堪入目。甚至有的厨房油烟、噪音、热气进入餐厅。这无疑使饭店的形象大打折扣。在家居装修中，花了大价钱，装修XIAO果未必有品味和档次，关键在于设计。厨房设计是同样的道理。

厨舍记---好厨房 耀定制

订购我公司产品，您将享受以下免费服务：

1. 厨房设备配套上水施工图纸
2. 厨房设备配套排污施工图纸
3. 厨房配套平面隔断施工图纸
4. 厨房设备配套电路施工图纸
5. 免费派遣工程师现场沟通施工要领及注意事项

配图：山东金佰特--厨舍记--厨房设计

【山东金佰特-厨舍记事业部】

连锁餐饮备餐间厨房设计

传统的餐饮管理大多对连锁餐饮商用厨房备餐间(或称为传菜间)设计没有给予足够的重视，随着餐饮业的迅速发展，社会节奏的加快，备餐间的作用也更为重要。发达的通信技术也为备餐间赋予了新的意义与作用。有的大中型饭店在备餐间设置了无线点菜设备，使点菜、起菜、传菜、停菜、结账、调度更加规范快捷，有利于消除漏菜、误传、漏账的问题，提高了服务速度和质量。

备餐间设在厨房与餐厅衔接的中心位置，由于酒店的大小、主营菜系、服务的对象有所区别，它的作用与重要性取决于管理者的认识与管理模式。提高对备餐间作用与重要性的认识，有利于更大地发挥备餐间的作用。备餐间的作用与重要性体现在以下方面：

(1)信息传达的中心环节

备餐间是厨房与餐厅信息衔接、调度、协调的中心环节。人工或电子传送的点菜单经备餐间下达到厨房，厨房出餐经备餐间传菜员或通知餐厅服务员送达餐桌。备餐间快捷地传达点菜、起菜、催菜、传菜、停菜等信息，并确汇集信息和落实情况。

(2)厨房向餐厅传菜的中转站

厨房的传菜员将成品传到备餐间，备餐间的划单员通知餐厅服务员传菜到餐桌。厨房与餐厅工作秩序严谨，互不交叉，各不相扰，人LIU物流有序。防止出菜服务丢三落四的现象。

(3)餐厅的后备资源库

备餐间要配备接待客人开餐的用品，创造顺利开餐条件，配有零点餐饮、茶水用品与宴会餐饮的用品。可以接待宴会的餐厅的备餐间还需要配备足够的传菜台等设备。完善出餐的调料、佐料、进食用具等也应在此配齐。一般西餐与中餐粤菜备餐间的设备和备餐用具会多一。

(4)餐品质量检查的后关口

备餐间在完成信息沟通的同时，还需要完成查菜、产品质量规格检查、出品ZHENGXING盘饰等工作，这是餐品后的一道关口。

(5)既要进出通畅又要起到隔断作用

厨房、餐厅两重天，为保证餐厅不受厨房油烟、热气、噪声的干扰，除在技术上采取措施以外，备餐间处在衔接餐厅与厨房的位置，拉开了厨房与餐厅之间的距离，适当设计也能起到隔油烟、隔噪声、隔热气的作用。可采用陈设屏风或玄关设计，既要进出通畅又要起到遮挡客人视线的作用。

(6)高度洁净的场所

由于备餐间是成品整理、分装、分发的场所，所以食品管理规范把备餐间定为高洁净度要求的场所。虽然备餐间是所有餐品必经的过渡段，在餐厅可以看到传菜员进进出出，但同时备餐间也是厨房与餐厅的分界线，传菜员不能随意越过备餐间进入厨房，厨师也不能随意越过备餐间进入餐厅。在工作时，特别是较大餐馆，传菜台上摆满待传菜肴，无关人员不能进入备餐间停留，以免影响分菜和传菜。

厨舍记---好厨房 耀定制

订购我公司产品，您将享受以下免费服务：

1. 厨房设备配套上水施工图纸
2. 厨房设备配套排污施工图纸
3. 厨房配套平面隔断施工图纸
4. 厨房设备配套电路施工图纸
5. 免费派遣工程师现场沟通施工要领及注意事项

配图：山东金佰特--厨舍记--节能环保----绿云灶

厨房设备安装-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是从事“厨房设备,厨具,厨房配件”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：曹经理。