

# 饭店厨房设备 黄山厨房设备 安徽万大|经验丰富

产品名称	饭店厨房设备 黄山厨房设备 安徽万大 经验丰富
公司名称	安徽万大厨房设备制造有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	合肥市新站区萧城路与纬十路交口向西安徽奇灵科技有限公司内
联系电话	15375275575 15375275575

## 产品详情

厨区设备:1.热食调理区-中式鼓风炒炉附汤炉及副炉或中压快速炉.自动进水式鼓风蒸炉或蒸汽式蒸箱(搭配蒸汽锅炉).矮汤炉.三杯饱仔炉.砂锅炉.油炸炉.电烤炉.上火式烤炉.五味配料台车.沾板配菜处理区-配菜工作台下冰箱.水槽.作业台上置物架.配菜盘置放台架.微波炉.切肉机.绞肉机.搅拌机.打汁机.切菜机.立式冷藏冰箱.立式冷冻冰箱.苏果冷藏冰箱

怎么挑选更合适自己的商用厨房设备？商用厨房设备选用的材质要是阻燃材质或不燃材质，餐厅厨房设备，避免因操作失误发生火灾等。用电磁设备烹饪食材，无明火，更安全。厨房设备设计要人性化厨房设备在设计之初，就优先考虑操作的便携性，各个使用点的排列是否合理，是否吻合人体工程原理及使用习惯等，所以在选购商用厨房设备的时候，食堂厨房设备，一定要研究设备的尺寸与规格

橱柜不要做太高，橱柜区域主要是配合着洗菜区、操作台、灶台三个部分的。舒适的切菜区的台面高度 = 身高 ÷ 2 + 5cm，黄山厨房设备，低于这个高度就会需要弯腰。一时改不了橱柜的可以试试垫高砧板、也可以选择购买厚一点的或者带腿的砧板。而灶台区理论上，要比适合你个人的台面高度矮5~8cm。才能达到舒适的炒锅等握持高度，不然总觉得端着需要缩肩膀。

饭店厨房设备-黄山厨房设备-

安徽万大|经验丰富由安徽万大厨房设备制造有限公司提供。安徽万大厨房设备制造有限公司是安徽合肥,宾馆、餐饮的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在安徽万大领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创安徽万大更加美好的未来。