

酒店后厨设备厂 山西金百川厨房设备 太原酒店后厨设备

产品名称	酒店后厨设备厂 山西金百川厨房设备 太原酒店后厨设备
公司名称	山西金百川厨业科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	太原市尖草坪区阳曲镇神都市场1区6座A10号
联系电话	13191012521 13191012521

产品详情

山西学校厨房设备，太原单位厨房设备，山西不锈钢厨房设备，太原厨房设备厂家，山西整体厨房设备，山西厨房设备定制，山西厨房设备厂，太原不锈钢厨房设备厂，山西厨具生产厂家，山西厨房设备工程

【山西金百川厨业】为学校，单位等厨房提供设备，配套齐全，售后服务好！

如何将有限的面积进行充分的利用呢，接下来就请大家来看看吧!

合用设备

共用通用设备可以节省空间。例如，室内面积有限时可以几个工作间合用一台冰柜。主食间没有设置灶台的位置时，可以并用副食加工间的灶台。

改变设备型号争取空间

有一些设备必不可少，可以通过改变型号、缩小设备尺寸节省一部分空间。例如，工作台、灶台可以选用外形尺寸稍小的型号。

在厨房外寻找空间

在房内不可能设置的功能区域，可在厨房外寻找空间设置。例如，更衣室、库房、粗加工间、储菜间、冷冻库等使用时间短、使用时间有时间差的加工前的功能区域可以从厨房外借用空间。

山西学校厨房设备，太原单位厨房设备，太原酒店后厨设备，山西不锈钢厨房设备，太原厨房设备厂家，山西整体厨房设备，山西厨房设备定制，山西厨房设备厂，太原不锈钢厨房设备厂，山西厨具生产厂家，山西厨房设备工程

【山西金百川厨业】为学校，单位等厨房提供设备，配套齐全，售后服务好！

档次、规模有差异:档次、规模不仅决定厨房设备低配置的种类，还会对数量有要求。酒店确定厨房人员和设备数量，多采用按餐位比例确定的方法。一般餐馆13-15个餐位配一名烹饪厨师和一台灶;规格更高的特色餐馆7-8个餐位配一名烹饪厨师和一台灶。

不同餐饮类别的厨房有差异:由于供餐的方式不同，食堂、快餐店计划性强，随机因素小，设备的低配置比较容易计算;餐馆随机性大，设备的低配置比较宽泛，要留有变通余地。

山西学校厨房设备，太原单位厨房设备，山西不锈钢厨房设备，太原厨房设备厂家，酒店后厨设备厂家，山西整体厨房设备，山西厨房设备定制，山西厨房设备厂，酒店后厨设备公司，太原不锈钢厨房设备厂，山西厨具生产厂家，山西厨房设备工程

【山西金百川厨业】为学校，单位等厨房提供设备，配套齐全，售后服务好！

工作间的隔断设计

独立的工作间要有墙和门。墙有厚薄与材质的区别，如砖混墙、铝塑、塑钢、不锈钢板墙。对于面积有限的厨房，可选用比较薄又容易清洁的耐火软隔断。使用面积有余地的厨房，除要安装排烟罩、有较大承载的墙体、采用砖混硬隔断外，其他隔断要尽量采用材质较薄有玻璃窗的软隔断。

此种隔断占用空间少，施工快捷，便于改造变动，又具有通透度，有利采光和视觉。在规范允许的范围內，酒店后厨设备厂，无论厨房面积大小，都应尽量减少有形的隔断，特别是砖混墙。把厨房进行多次分隔，各工作间互相封闭，看不见，叫不应，不便于互相配合及管理，同时也增加了搬运物料的距离，降低了工作效率。

酒店后厨设备厂-山西金百川厨房设备-太原酒店后厨设备由山西金百川厨业科技有限公司提供。山西金百川厨业科技有限公司位于太原市尖草坪区阳曲镇神都市场1区6座A10号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前金百川厨业在节能设备中享有良好的声誉。金百川厨业取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。金百川厨业全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。