

# 商用厨房设备 金佰特商用厨具 厨房设备

产品名称	商用厨房设备 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-厨舍记事业部】

吃货福音--金佰特新款煮面炉

曾看过一期超级演说家，里面有个非常幽默的选手，讲了一段关于中国节日和外国节日的区别。他说中国的节日和国外节日的区别是，中国的节日基本都和吃有关。春节---不用说了，各种吃的节日，元宵节--元宵，中秋节---月饼，端午节---粽子，冬至--饺子，就连清明节我们都有吃的---鸡蛋。当然中国地物博，厨房设备公司，56个民族融合，即便同一个节日吃的东西也稍有不同。但不论哪个节日都少不了---吃。所以特别喜欢一个词“吃货”。

或许你可以说中国的节日就是一个吃货节，不过静下心来仔细想想，中国的这些节日，哪一个不是寄托了中国人对美好生活的向往，对“家”的依恋。想想我们吃饭的时候，餐桌前都有谁？那种感觉美好而有温馨。

而在众多美食中，水饺、蒸包、面条也成为DA家生活中不可或缺的一部分。今天我就接下一款金佰特新款煮面炉，这款煮面炉，体积小，外观美观大方，而且它除了煮面外，还兼有蒸包炉和水饺的功能。

金佰特新款煮面炉：

3眼煮面炉 型号：JE-DMY-3T 尺寸：350\*350\*350mm 功率：220V 3.7kW

4眼煮面炉 型号：JE-DMY-4T 尺寸：400\*400\*350mm 功率：220V 4.5kW

5眼煮面炉 型号：JE-DMY-5T 尺寸：450\*450\*350mm 功率：220V 6.3kW

7眼煮面炉 型号：JE-DMY-7T 尺寸：500\*500\*350mm 功率：220V 9.2kW

特点：

- 1：美观大方：采用不锈钢材质，外部附彩色喷涂，美观大方
- 2：清洗方便：内胆采用模具成型，圆弧过渡，方便清洗
- 3：简单实用：采用复底电热管，加热更均匀，速度快，
- 4：节能：严实保温设计，节能
- 5：人性化设计：带下水功能，采用6分管，防止面条堵塞放水球阀
- 6：重量轻、体积小。方便搬运，不占空间，适合酒店早餐、快餐等
- 7：集多功能于一体。将盖板取掉，可以直接下水饺，加七星盖板，直接可以作为小型蒸包炉使用。

无论是DA型酒店还是中小型快餐，后厨面积越小越好，接待区越DA越好。而且随着国内开放式厨房、明档餐厅越来越多，对厨具的要求也越来越高，功能齐全、使用方便、适用范围广的产品越来越受DA家喜爱。这款新型煮面炉的问世，为广DA餐饮需求者提供个性化的服务。

化生产，个性化服务。您的厨房私人定制时代已经开始，我们已经做好准备。你还在等什么，让你的餐桌嗨起来！！

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】

商用厨房怎么装修设计？商用厨房设计规范

厨房乃餐厅的核心，一个厨房设计的好坏，科学合理与否，不仅影响到饭店的直接建设投资和菜品出品质量，也会牵涉到出菜的速度，工作效率的高低，而且对厨房生产能力及员工人数产生长远的影响，厨房设计不能简单地顺其自然，贪图省事，草率定案。

## 商用厨房设计规范

商用厨房，在做商用厨房设计时，非常重视厨房的功能，面积一般厨房占餐饮面积的20%不能低于10%。

酒店厨房的设计通风和空调考虑：

- 1、厨灶的排烟
- 2、厨房的通风，不能使厨师感到热
- 3、厨房的气味不能进入餐厅
- 4、需要和厨具的设备供货商确定

厨房的用途及流程设计，在餐馆、酒店及宾馆的餐饮部门中极为重要。一个理想的设计方案，不但可以让厨师与相关部门人员密切配合，井然有序，而且为制作美味佳肴提供了良好舒心的环境。顾客也因此能得到更好的服务，并不断提高顾客回头率。反之，一个粗制滥造的设计，商用厨房设备，可能由于设备、器具安排不合理，造成厨师使用时不顺手，无法挥洒其烹饪技术而影响出品质量，时间长后必然影响到餐馆或酒店的声誉。

因此，在进行饭店厨房设计时，整个厨房设备的布局要根据现场情况和餐厅的功能、要求进行合理设计和安排，并结合煤气公司、卫生防疫、环保、消防等部门的要求进行厨房设备的方案调整，同时充分考虑到将来施工、安装和验收的实际情况。在设计厨房布局方案时，应严格遵守以下原则：了解客户厨房的既定菜式，设计均以此为中心；严格按生熟食品分隔的原则，确保厨房饮食卫生。在此前提下，尽量缩短输送流程，使路向分明；厨房空间及工作位置合理安排，确保厨师均能各司其职，分工合作，厨房设备，提高产量与质量；厨具、用具布局拥有合理空间，使视野开阔，方便管理；对不合理的原有装置，尽量加以改造或利用，以合乎经济原则；厨房内抽气系统，以保持空气流通及无闷热感为基本目标，务求使厨房有一个舒适的工作环境；商用厨具符合消防、卫生、环保条例，以确保安全及避免损毁。在选择设计公司时，应了解其是否在承接酒店宾馆、员工食堂以及会所、商业写字楼等厨房工程方面具有丰富经验，是否在方案设计以及供水、供电、通风等配套方案设计方面具有成熟的整套流程。踏世纪的厨房经营哲学应是：勤俭、创新、追求服务；而成为一名成功的厨师长，必须具备丰富的工作经验、人事管理经验、市场学知识、财务知识及非凡的创造力。只有做到这些，厨房的管理才能有条不紊，酒店的事业才能蒸蒸日上。

配图：山东金佰特--厨舍记--工程设计

## 厨房现场管理中的七大浪费，你有吗

厨房现场管理中核心的目标之一就是减少浪费，然而，很多人却不知从何下手，今天本课题就将从七个维度来启发你，帮助你在管理过程控制中真正做到有的放矢。

### 一、库存的浪费

“库存浪费是万恶之源”，过多的库存不仅占用空间和资金，产生大量的不必要的搬运、堆积和寻找，

而且还掩盖了企业内部的各种问题。例如：生产计划不合理、人力资源分配不均、原材料不新鲜、过期食品等。如果有了充足的库存，厨房案板、管理人员就不需要每天认真核对库存，反正有库存先顶上，久而久之就埋下了隐患的种子。

改善建议：

- 1、库存量越少越好，干货、调料一般建议多7天的量。
- 2、流转快的餐厅，HAO是取消库房，在操作现场的空间里进行储存，既能现场控制，又能减少跑来跑去领料的时间。

## 二、等待的浪费

在运营过程中，等待的现象随处可见。例如：找东西是常见的；备货不足；各个环节的衔接不到位；生产负荷不平衡等；机器突然不能正常运转。

改善建议：

- 1、有物品存放系统管理，至少是有名有家，及时归家。
- 2、生产计划，上一道工序与下一道工序无缝对接。
- 3、制定各岗位的工作流程；
- 4、列出各岗位的一天工作计划，准确评估每个岗位的工作时间峰平谷。
- 5、定期对设备设施进行保养校验。

## 三、动作的浪费

在工作过程中，人的动作中只要不产生附加价值，都可称为动作浪费。例如：传菜来回空闲、动作太大、左右手交换、步行过多、转身的角度太大、移动中变化“状态”、突然停止以及重复动作等。这些不合理的动作造成了时间和体力上的不必要消耗，都是动作浪费。

改善建议：

- 1、来回不打空手，组合两个以上的动作。
- 2、根据物品使用频率高中低原则确定存放位置，如多层空间、360度取物等。
- 3、取消不必要的动作。
- 4、放置物品遵循先进先出的原则等。

## 四、半成品过剩的浪费

半成品过多主要是两种情况，一种情况是当天的生意量预估不准，生产计划工作没做好或者销售环节没有衔接好；另一种情况是，员工特意将工作量提前完成，这种情况就说明劳动定额不合理，生产不均衡，现场管理没要求。除了主料外，其实我更多会发现小料（姜葱蒜辣椒）以及预制作料、调料的浪费现象会更让人忽略。

改善建议：

- 1、减少冰箱；减少储物盒或购买的储物盒。
- 2、制定生产量计划看板。
- 3、每天要求清洗储物盒。
- 4、做好收市巡查。

## 五、不良品的浪费

不良品浪费是指在服务客人的过程中因为提供了不符合标准的服务和出品，而造成要求返工、退货、打折等造成的材料、人工等财物浪费。例如：菜品有头发或钢丝；菜品太老或不熟；第六道菜上鱼(某地风俗不能上)等。

改善建议：

- 1、制定每个环节的标准，让每位员工熟记，并且要求执行到位。
- 2、很多不良品的重生，都是因为没有解决源头问题，倡导管理中多问5WHY（5个为什么）。
- 3、必须要有品控意识，可以企业专人负责，也可以委托第三方进行。

## 六、搬运的浪费

搬运的动作遍及工作中的各个流程，包含放置、堆积、移动、整理等动作，但是搬运并不能产生附加价值，所以它本身就被认为是一种浪费。例如：功能间布局不合理；生产流线布局不合理；设备机器布局不合理；操作流程不合理等都有可能造成搬运浪费。

改善建议：

- 1、从生到熟，按照操作流程布局功能间。
- 2、根据操作流程，使用次序布局设备、工具。
- 3、利用现代化理念，定制厨具，如双开门冰箱、储物柜等。

## 七、过分加工浪费

过分加工就是指超出标准的加工，例如一个小炒菜，其实不需要在上面画一个装饰，你偏要加上；蒸20分钟可以熟的原料，饭店厨房设备，你蒸30分钟以上，这样不但影响品质还造成浪费；明明是一个火锅里面需要备的菜，你偏要让每个小菜放一个冰箱。其实也包括过分服务，例如，贵宾在包厢谈话，你偏要2分钟敲一下门询问服务要求；客人已经起身准备离开了，你再更换一次骨碟，加一次水等等。

改善建议：

- 1、制定每一个产品的制作流程与标准（定时、定量、定人），并制作成看板。
- 2、在生产区购买定时闹钟。

今天，你浪费了吗？

商用厨房设备-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！