

合肥厨房设备 饭店厨房设备 新顺

产品名称	合肥厨房设备 饭店厨房设备 新顺
公司名称	合肥市新顺厨具制造有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	合肥市瑶海区合裕路幸福南路产业园C4区
联系电话	18855165555 18855165555

产品详情

以前厨房用的厨具和工作台是木头做的，很容易在使用中受到腐蚀损坏，刀具用起来也十分笨重。现在厨具来了个大变身，工作台变成了不锈钢，既耐用又易清洗，使用的寿命大大提高；刀具大多都是用不锈钢打造，刀身轻巧锋利，生锈积垢也不需要担心了。厨具的主体是上下柜和立柜，上下柜的标价单位是每米计算，立柜的标价单位按只计算。也有定做各类柜具的，当你选购某种牌号的厨具后，支付一定数量的定金，商店或厂家的设计人员可上门根据厨房的房型大小，酒店厨房设备厨具，经测量设计绘图再计算出价格，合肥厨房设备，顾客认为满意后就可实施制作。对炉头的水箱要每日清洗，不要放杂物；炉头上的水箱要随时清洗，保持水质清洁；炉头上的出水管尽量不要用手勺敲击，做到人走水关。

餐饮业厨房功能区的划分：主食库，副食、干货库，腌制间，面点、小吃间，凉菜间，蔬菜初加工间，肉类、水产加工间，垃圾间，切配间，打荷区，烹饪区，蒸煮区，配餐区，售卖、传菜区，就餐区。如炉头发生任何损坏或堵塞，应立即通知工程部维修，厨房设备厨具，以免发生危险；离开炉灶时及时关紧煤气或柴油开关，以免泄露。更大的改变是，很多商家在用具的设计上，已经开始考虑到人体工程学原理，快捷的工作线路、适中的高度、方便的使用方法，地减轻厨师的劳动强度。

厨房设备还可以根据用途分为家用和商用两类。家用厨房设备指家庭厨房内使用的设备，而商用厨房设备指酒店、餐厅、酒吧、咖啡店等餐饮业使用的厨房设备。商用厨房设备因

为使用频率高，所以相应的体积较大，功率较大，也较重，饭店厨房设备，当然价格也较高。在冷冻食物时，生熟食品一定要分开，不要将有腐蚀性的东西放入冰箱，变质的食品要及时取出以免冰箱内出异味；不要将热的食品放入冰箱；时刻注意观察冰箱的温度；平时冰箱门一定要关好；发现冰箱除故障了要及时找人士来修理查看。厨具的选购应重质量、功能、颜色等因素。产品应具有耐磨、耐酸碱、防火、防静电。设计上应兼顾美观、实用、便利的基本要求。

合肥厨房设备-饭店厨房设备-新顺(推荐商家)由合肥市新顺厨具制造有限公司提供。合肥市新顺厨具制造有限公司为客户提供“厨房设备，炉灶，烟罩”等业务，公司拥有“新顺”等品牌，专注于商业设备等行业。，在合肥市瑶海区合裕路幸福南路产业园C4区的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：张经理。