

佛山信诚厨具设备 增城商用厨房设备

产品名称	佛山信诚厨具设备 增城商用厨房设备
公司名称	佛山市三水区信诚厨具设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	佛山市南海区盐步南国嘉上酒店用品城西区F25--26号
联系电话	13539324968 13539324968

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：佛山市三水区信诚厨具设备有限公司

3、坚持生熟分开的原则。为了有效地防止食品加工过程中出现交叉污染事故，对熟食品的加工要做到五专，即专人操作，操作工具，的储藏设备和的消毒设施、设备。

4、冷热分开、干湿分开的原则。厨房中原料加工地点必须和烹调区域分开。因为烹调区域各式炉具散发出较高的温度，对在一定范围内摆放的生、冷原材料都会产生影响，加速原材料变质的速度，影响冷藏设备的散热，制冷功能。食品原材料存放要求的差异较大，干、湿度要求也各不相同，干货、调味类原料忌潮湿，鲜活类原料忌干燥。

5、方便、安全的原则。厨房设备的布局，商用厨房设备，应该考虑方便清扫和维修。厨房主要设备之间的通道根据使用要求必须满足使用者操作合理距离，工作区的通道不可窄于1.2米，一般通道不得窄于0.7米，消防主通道不得小于1.5米。

3、习惯中餐的家庭往往将灶台设置在岛型工作台上。岛型设计越来越多地被应用于开放式厨房中。如果你的厨房只是一种展示，这种格局会让你心满意足，然而在烹制中餐时，锅里的油烟会四处飞溅，每餐下来，岛型工作台上，甚至附近的地面都很油腻。

食堂的厨房设计一定要空间大，有排水的地方，因为食堂的炒菜量比较大，灶台和灶都要做的大，要有倒水的沟或者桶，并且使用的材料要方便清理，还要方便几个炒菜师傅分工合作。

一商用厨房设计的功能性

在商用厨房的功能性中，重要的就是它的通风性能.必须保证它的通风流畅.因为厨房使用频率高，又不能让厨房的气味跑到餐厅，又必须保持厨房的空气流通，温度适宜，所以通风性是首要保证.通风法宝.厨房排烟系统的构成厨房的排烟系统主要由集烟罩、排烟管道、油烟净化器、排烟风机(含)和厨房整体补风装置构成.具体的安装需要参照相应的参数来进行选择.

佛山信诚厨具设备(多图)-增城商用厨房设备由佛山市三水区信诚厨具设备有限公司提供。佛山市三水区信诚厨具设备有限公司是从事“烤鹅炉,蒸饭柜,燃气炉具,厨房设备定制”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：李先生。