

肇庆厨房设备定制 信诚厨具设备厂家

产品名称	肇庆厨房设备定制 信诚厨具设备厂家
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

快餐厨房是加工制作快餐食品的场所，快餐食品是相对于餐厅正餐或宴会大餐食品而言的。快餐厨房，大多配备炒炉、油等便于快速烹调出品的设备。其成品多较简单、经济，生产流程的畅达和节省是其显著特征。

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。

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，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。

4. 厨房设计规范要符合省力工作三角区，其三角区包括冰箱、炉灶和水池，这三个功能区是厨房使用频率的，所以它们之间要相互配合，安置的位置要省时、省力，厨房交通要道尽量避开工作三角区，厨房设备定制，这样厨房作业就不会受干扰。

5. 厨房设计规范要保证通风与排烟，因为在制作美食时会产生油烟，若没有很好的通风口以及排烟器，那就会污染居室、厨房的环境，也会影响人体健康，所以合理的厨房设计要有很好的出风口，还要安装吸油烟机。

肇庆厨房设备定制-信诚厨具设备厂家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在其它这一领域倾注了诸多的热忱和热情，信诚厨具设备一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：李先生。