

张槎厨房设备厂家 信诚厨具设备

产品名称	张槎厨房设备厂家 信诚厨具设备
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

- 1、厨房应设置对外出入口，使杂物流线与幼儿流线分开。其平面设计应满足操作顺序，合理组织内部各交通流线，避免生、热食物的流线交叉。如图主、副食加工间平面布置所示。厨房设备常用规格尺寸如表厨房设备常用规格尺寸所示。
- 2、厨房应有良好的道风，排气设置，避免油烟、气味窜入幼儿园生活用房。
- 3、厨房地面、墙裙及洗池、炉灶等应有以瓷砖镶面或水磨石面层，便于刷洗。地面应有排水坡度(1%~1.5%)和地漏，并在室内设有排水沟，便于及时排除室内地面水。
- 4、为避蝇、防鼠应加设纱门、纱窗。
- 5、幼儿园为楼房时，宜设置小型垂直提升食梯，厨房设备厂家，一般设置在配餐间内
- 6、解决厨房噪音的方法有： 选用先进厨房设备，减少噪音。 厨房是选用石棉纤维吊顶，既吸音又防火，安装置。 隔开噪音区，封闭噪音。 维护保养餐车、运货车，减少运作发生的噪音。 厨房人员尽量注意控制音量。 留足空间来消除噪音。 7、直线型布局：适用于高度分工合作、场地面积较大、相对集中的大型餐馆和饭店的厨房。所有炉灶、烤箱等加热设备均作直线型布局。通常是依墙排列，置于一个长方形的通风排气罩下，集中布局加热设备，集中吸排油烟，每位厨师按分工相对固定地负

责某些菜肴的烹调熟制，所需设备工具均分布在左右和附近。

4、单位食堂厨房设计图—使用性理念

控制好设备与设备间的距离以及各种通道的尺寸，灶台离后排台面一般为800mm，通道尺寸一般单面操作须有700mm以上，双面操作须有1200mm以上。厨房取水点分布均匀。

先考虑合理的功能间使用的流程。及门给出的要求。

5、单位食堂厨房设计图—通用性理念

采用使用范围较广的厨房设备。

6、单位食堂厨房设计图—性理念

根据客户经营菜式及经营模式量身定制厨房设备。

客户需求。

张槎厨房设备厂家-信诚厨具设备(推荐商家)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。