

商用厨房设备工程定制 越秀厨房设备工程 信诚厨具设备

产品名称	商用厨房设备工程定制 越秀厨房设备工程 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

3.商用厨房设备要有抗御污染的能力，特别是要有防止蟑螂、老鼠、蚂蚁等污染食品的功能，才能保证整个厨房设备的内在质量。

4.商用厨房设备表层应具有防火能力，正规厨房设备生产厂家生产的厨房设备面层材料全部使用不燃、阻燃的材料制成。

5.商用厨房设备不仅要求造型、色彩赏心悦目，饭店厨房设备工程，而且要有持久性，因此要求有较易的防污染、好清洁的性能。

L字型厨房的两边至少需要1.5米的长度，其特色就是将各项配备依据烹调顺序置于L型的两条轴线上。但为了避免水火太近，造成作业上的不便，将冰箱与水槽并排于一直线，而炉具则置于另一轴线。如果想要在烹调上更加便利，可以在L型转角靠墙的一面加装一个置物柜，越秀厨房设备工程，既可增加收藏物品的容量，也不占用平面空间；也可在L型的轴线上继续延伸，设计一个可以折叠或拉出式的置物台面，平时不用时可收起，待烹调料理多时再开启使用。

如果在L型厨房里再加设一个橱柜，餐饮厨房设备工程，即成为凹字型。凹字型厨房可以在转角处与左右两边多规划些高深的橱柜，以增加收纳功能。凹字型有两个转角空间，往往被人们忽略其置物的功能性

，其实可以加装可180度或360度旋转的转角旋转柜，当门开启时，商用厨房设备工程定制，里面放置的物品会随之旋转而出。

餐厅厨房布局设计：

一、厨房设计布局的意义与原则

1、厨房设计布局：是根据餐饮企业经营需要，对厨房各功能所需面积进行分配、所需区域进行定位，进而对各区域、各岗位所需设备进行配置的统筹计划、安排工作。

2、厨房设计布局的意义：厨房设计布局决定厨房建设投资。厨房设计布局是保证厨房生产特定风味的前提。厨房设计布局直接影响出口速度和质量。厨房设计布局决定厨房员工工作环境。厨房设计布局是提供顾客良好就餐环境的基础。

3、影响厨房设计布局的因素：厨房的建筑格局和规模。厨房的生产功能。公用设施状况。有关部门的法规要求。投资费用。

4、厨房设计布局的原则：保证工作流程连续顺畅。厨房各部门尽量安排在同一楼层，并力求靠近餐厅。注重食品卫生及生产安全。设备尽可能兼用、套用，集中设计加热设备。留有调整发展余地。

商用厨房设备工程定制-越秀厨房设备工程-信诚厨具设备(查看)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位于佛山市南海区盐步南国嘉上酒店用品城西区F25---26号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前信诚厨具设备在其它中享有良好的声誉。信诚厨具设备取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。信诚厨具设备全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。