

食堂厨房设备工程定制 天河厨房设备工程 信诚厨具设备厂家

产品名称	食堂厨房设备工程定制 天河厨房设备工程 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

厨房容易产生细菌，厨房卫生不达标，200-300人用餐酒店厨房改造工程，容易污染饮食健康。然而在清洁厨房时，清洁厨房死角是一个让人头疼的问题。其实我们可以从厨房设计中巧妙避开厨房死角，让清洁厨房更方便。

厨房的角落总是难清洁，造成细菌滋生，影响厨房健康卫生，因此，在厨房装修设计时，对细节巧妙地进行设计，天河厨房设备工程，轻松去除卫生死角。

厨房在整体上要考虑：

管道：在橱柜安装时要尽量避开厨房管道，让整个厨房一目了然，有效减少厨房卫生死角。

设计：设备增加弧线设计，在橱柜，1000人左右就餐酒店厨房改造工程，柜台等设备的各个直角处加上弧线设计，直角变成圆弧，这样既美观、安全，又能在很大程度上方便清洁工作。

水盆：水盆的选择能很大程度方便清理，水盆在厨房使用频率很高，选择台下盆设计，不仅能有效防止水溢出，还能帮助台面清洁，解决边缝难以清理的问题。

这样的厨房装修才算合理，便于以后的处理

3. 设拔气道或机械排风

炉灶上方一般都设排气罩，排气罩所收集的废气，酒店设计公司通常通过两种方式排走：风机或拔气道。风机在大量油烟作用下，很快会布满油垢，叶片阻力大，影响排气效果。拔气道相当于烟囱的原理，食堂厨房设备工程定制，都是利用进气口与排气口的高差与温差将废气排走，抽力大、排气快，不必维修更换，长期使用效果稳定，无噪声，不消耗能源。一般用两道夹墙将拔气道与烟囱组合在一起，夹墙里按气流不同路线分隔出烟囱与拔气道，烟囱的下开口在炉灶处，而拔气道的下开口（废气进口）在炉灶上方、排气罩的范围内。两者的竖井不宜拐弯，直通屋面，其排气口应高出屋顶或天窗1m以上，以保证抽力。

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。

食堂厨房设备工程定制-天河厨房设备工程-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是广东佛山,其它的见证者,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在信诚厨具设备领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创信诚厨具设备更加美好的未来。