

广东信诚厨具设备 清远厨房设备市场

产品名称	广东信诚厨具设备 清远厨房设备市场
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

二、单位食堂厨房设计图—基本原则方案

- 1、满足国家食品药品监督管理局对相应厨房的要求，满足地方对餐饮企业的卫生要求，生进熟出不能二次交叉污染，洗碗间保证三个水池，凉菜间要有二次更衣及感应洗手池。
- 2、符合卫生要求、符合厨房工作基本动线、缩短整体运转流程的距离，生进熟出不能二次交叉污染。

三、单位食堂厨房设计图方案理念

1、单位食堂厨房设计图—安全性理念

设计时充分考虑消防因素，整体布局符合消防要求

采用正规厂家生产并有检测报告的燃气灶具

厨房设备采用全不锈钢制作，减少物品

保证厨房的使用面积及合理的通道，

良好的厨房设计布局应该达到的8个目标：

- (1) 收集所有相关的布置意见。
- (2) 避免不必要的投资。
- (3) 提供的利用空间。
- (4) 简化生产过程。
- (5) 安排良好的工作流程。
- (6) 提高工作人员的生产效率。
- (7) 方便控制全部生产品质。
- (8) 确保员工在作业环境中的安全和卫生。

厨房设计主要是处理好油烟排泄问题、卫生清洁使用方便安全：1、要有良好的排烟系统，如果位置好的话，可以直接通过良好的通风环境进行自然排烟，不过现在一般都采用抽油烟机清排；2、厨房使用的装修材料或油漆面，应该为浅色光滑材料（地面除外）便于清扫整洁，和补充厨房的光线；

一、厨房功能间的合理划分必须保证各功能间既独立又能相互配合，不会产生交叉污染。尤其要考虑既能让所有工作人员相对集中，不需要大幅度的走动，同时又能防止厨房内行走路线的交叉。这需要对整体厨房的布局有很好的把控能力。

二、注意大同小异的设计原理不论厨房生产规模大小，也不管厨房生产制作什么风味的产品，其生产工艺流程是大致相同的。一般厨房生产工艺，都是由原料及加工阶段开始，厨房设备市场，到生产制作、熟制阶段，继而到成品服务与销售，为一个流程的终结。

广东信诚厨具设备(多图)-清远厨房设备市场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坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。信诚厨具设备——您可信赖的朋友，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，联系人：李先生。