

# 酒店厨房设备工程 信诚厨具设备 中山厨房设备工程

产品名称	酒店厨房设备工程 信诚厨具设备 中山厨房设备工程
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

2、烹调厨房必须有足够的冷藏和加热设备使厨房的整个室温（在没有安装空调或新风设备的情况下）正常在28~32度之间，这个温度对原料的保质储存带来很多困难。因此烹调厨房内用于配份的原料需随时在冷藏设备中存放，这样才能保证原料的质量和出品的安全。开餐间隙期间和晚餐结束，酒店厨房设备工程，其调料、汤汁、原料、半成品和成品，均需就近低温保藏。所以，设计配备足够冷藏设备是必需的。同样，烹调厨房承担着对应餐厅各类菜肴的烹调制作，因此除了配备与餐饮规模、餐厅经营、餐厅经营风味相适应的炒炉外，还应配备一定数量的蒸、炸、煎、烤、炖等设备以满足出品的需要。

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。厨房设备常用规模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电梯，一般设置在配餐间内

1、学校食堂装修，对于学生食堂在装修时候需要我们考虑好学生的年龄段，对于小年龄段的学校餐厅装修应追求安全性、注重卫生的干净整洁以方便快捷卫生为主要原则，学校厨房设备工程，而高校食堂装修则需要我们追求现代感、档次、舒适性，因为他们的消费能力和品位都相对来说较高。2、工厂职工食堂装修，由于职工食堂的涉及面比较广泛，中山厨房设备工程，首先装修我们要结合企业的性质和职工数量等各方面的因素，工厂职工食堂装修不仅要融入企业的文化理念，餐饮厨房设备工程，同时提倡节约反对铺张浪费也是餐厅内部的装饰要中重点体现，追求文化涵养和卫生环境的整洁卫生以及卫生的打扫的方便快捷性。

3、企事业单位食堂装修，装修要符合单位的形象装修要朴素同时还要兼顾到舒适大方。酒店厨房设备工程-信诚厨具设备(在线咨询)-中山厨房设备工程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实力不俗，信誉可靠，在广东佛山的其它等行业积累了大批忠诚的客户。信诚厨具设备带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！