

# 张槎中央厨房设备 信诚厨具设备

产品名称	张槎中央厨房设备 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

商用厨房与主食加工间、西点加工间设计特点！

商用厨房主食加工间设备

主食加工间设备根据经营者经营方式、菜品种类、加工工艺、出餐产量大小、饭店厨房设计特点等等进行区别，根据出餐特点分别说明：

酒店厨房设计特点：

灶具使用较少，其主要用途：煮面条、粥，只用一两眼油炸炉做主食，或用来煮零点面、饺子；

可多使用机械设备，如面粉机、面条机、馒头机、蔬菜火焰机、搅拌机等；

蒸煮、煮沸、烘焙、煎炸设备较多，蒸米柜、三明治锅、烤箱、电热煎锅、电蛋糕等；

主要食品加工室不同于副食品加工室，主食米、馒头、饺子等食品大多是批量生产、批量烹饪生产。因此，除了油炸食物，生的和熟的可以分开设置。

熟食区需要餐桌，卫生区域需要机械设备、桌子、原料运输、喂料通道必须有一定的宽度，通道必须合

理设置。

主要的食品加工房间布局和酒店厨房设计由于其管理模式、食品类型、加工工艺和产量的巨大差异而有其自身的特点

### 食堂厨房设计各功能间的规范

1) 粗加工间应设专间，配3只以上水池和操作台，用于肉禽蔬菜粗加工，并设存放货架。

(2) 配食间应设1只以上水池和台，半成品存储冰箱，以及有明显标记的盛菜盆。

(3) 烹调间内墙应采用白色瓷砖铺到顶，地面设明沟排水，沟内三面贴白色瓷砖等光滑防水材料，阴角成弧形，地面必须用不透水、耐腐蚀材料辅砌，应向明沟方向有1-3%的倾斜。在排水口设防鼠金属网，吸排气口设防蝇设施。炉灶蒸灶应使用气、油、电炉或隔墙式煤灶，灶面使用不渗水光滑材料建造，中央厨房设备，炉灶上方装有大于灶面的通风排油和排气罩，排气罩口速度不小于0.5M/S并配接油器。烹调台照度大于150Lx。烹调间提倡使用不锈钢设备，必须有大小适当的操作台和有盖的调味品容器。

1、食堂餐厅的定位要清晰明确，因为现在的由于人数比较多同时也是来此各地的生活饮食习惯各不相同，因此要求我们食堂在装修的时候内部每个小的餐厅或者售饭窗口的消费群体定位要清晰明确，这样我们才能够更好的吸引住食客。2、由于现在生活的多样化，要求大学食堂餐厅设计要能够满足人们多样化生活饮食习惯的需求;在设计装修过程中内部的餐饮类型和功能区域要完善，首先给其创造一个舒适、方便的就餐环境。3、现在的大学食堂在装修的时候像卡座、包厢等等都是要具备的，因为随着生活质量和现在人们消费需求及消费理念的转变，卡座和包厢是现代大学食堂设计过程中也要重点考虑的;卡座和包厢主要是供高消费和聚会的人们使用的。张槎中央厨房设备-信诚厨具设备(在线咨询)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！