

酒店餐具消毒库工程商 北京正丰雅美 北京餐具消毒库工程商

产品名称	酒店餐具消毒库工程商 北京正丰雅美 北京餐具消毒库工程商
公司名称	北京正丰雅美酒店设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	北京市海淀区西三环中路8号17号楼
联系电话	13911216861 13911216861

产品详情

酒店厨房有哪些消防设备1、水灭火系统（水泵、水池、水箱、稳压装置、水泵结合器、供水管网和喷头、消火栓、控制阀门、末端试水等组成）。

2、应急照明系统（双电源箱或者EPS电源、应急照明箱、应急灯、疏散标志灯、安全出口）。

3、火灾自动报警系统（火灾报警主机、探测器、手报、模块等组成）。

4、防排烟系统（加压、排烟风机，防火阀，加压、排烟口及管路）。

5、建筑防火分区及防烟分区（防火门、防火卷帘门、防火窗、挡烟垂壁和防火墙）。

6、疏散（消防通道、疏散楼梯、消防电梯前室、室外消防车道、消防登高救援场地等）。

7、灭火器具（灭火器、救援包、防火服等）。

冷柜的价格高不一定是好产品，但高质量的产品在价格上肯定较高的，要看是产品还是低端，消费者可以从冰柜品牌、保鲜、节能、容积等方面衡量价格。

一、要注重看保温效果：保温不好容易引发食品质量问题给商家的食品安全与卫生埋下不小的隐患。选择保温效果较好的保鲜柜不仅可以节省用电，还可以延长期使用寿命。

二、看冷柜性能比较：

1、制冷功率，冷柜的匹配的机组功率相对有效率要达到30~40%；

2、节能冷柜：制冷速度更快，符合冷柜省电的要求。

3、制冷温度，选择冷柜工作温度标志清晰的柜子。

二、看冷柜容积：其储存食品的有效空间，容积的大小决定了冷柜的使用价值与价格。冷柜的容积在市场上大的小的至少有上千种，根据自己的需要来选购，切勿盲目选择。

四、看冷柜使用寿命：选购时要注意其整体框架。劣质的冷柜是有多种门柜拼装而成，食堂餐具消毒库工程商，容易产生松动，不宜久用。冷柜一般采用不锈钢管或者铜管，使用时遇水不易生锈，北京餐具消毒库工程商，增加其使用的寿命。

由于医院是患者的场所，医生和患者每次吃饭都很重要，医院的厨房需要考虑医院工作人员、患者和患者的饮食，因此医院食堂的良好厨房设计非常重要，在功能区域和设备选定中，也要根据医院食堂厨房设计模式的需要，考虑饮食人员的特点，医院厨房需要什么样的功能区域来满足所有餐饮人员的需求，设计中需要注意的是什么？

一、医院厨房设计方案

在设计医院食堂厨房设计图时，只有在充分考虑设计方案的情况下，才能使后期的医院食堂畅通，为患者家属提供更好的饮食。

1、通风性：一般设计排气量为油烟排风设备，80%的排气设计补充风量，此外还考虑合理的房间通风，只有医院食堂的通风良好，才能使医院食堂的厨师更好地工作。

2、厨房地板：厨房地板应使用防滑砖，在选用新的实用防滑砖之前，使用红钢砖仍然是有效措施。

3、用水明沟：厨房排水沟不要太浅，明渠表面平坦，无高低差，露沟地面下有机连接，在排水沟末端起到防鼠作用。

4、厨房灯光：厨房灯光要实用，酒店餐具消毒库工程商，热菜加工要用足够的光来处理，以把握菜肴色泽，案板切配要有明亮的灯光。为了有效防止伤和追求精细的刀工，出菜找荷要有充足的灯光，减少混入餐厅和流入餐厅的碎片数量。

二、医院厨房设计规范

医院食堂对场所的要求非常严格。医院是一个非常清洁的地方，卫生标准高于其他地方。

1、不得选择干旱地形、给排水条件和供电地区容易受污染的地区。

2、必须远离排泄物、污水槽和垃圾站。

3、医院附近不得使用有害气体、性物质和其他扩散污染源。

酒店餐具消毒库工程商-北京正丰雅美-北京餐具消毒库工程商由北京正丰雅美酒店设备有限公司提供。北京正丰雅美酒店设备有限公司是从事“厨房设备,食堂设备,不锈钢酒柜,厨房电器设备,四门冰柜等”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：王先生。同时本公司还是从事北京厨房设备，商用厨房设备，厨房设备工程的厂家，欢迎来电咨询。