

饭店厨房需要的厨房设备

产品名称	饭店厨房需要的厨房设备
公司名称	上海亨耀餐饮设备有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	上海市闵行区恒南路1328号1号楼309室
联系电话	021-61312466 13816649117

产品详情

饭店厨房需要的厨房设备

饭店厨房设备有哪些呢?在这里与大家分享一下,商用厨房设备分很多块,饭店供应的菜系不同所需要的厨房设备就不一样.现目前大家所知道的餐厅类型有中式快餐店,火锅店,烤肉店,自助餐厅,饭店,面馆,小吃店等等,而其厨房所需要的设备就分为炸煮烹烤炒等等,所需要用的设备有大锅灶,小炒灶,煲汤炉,低汤炉,煮面炉,煲仔炉,电磁炉等厨房设备,饭店厨房需要的厨房设备存原料的类有冷藏冰箱,冷冻冰箱,不锈钢操作台,不锈钢工作台等,再接着是洗菜,洗碗要用的设备水池,单头水池,双头水池,三头水池这个是不锈钢制品也被称作不锈钢水槽。饭店还需要不锈钢上餐车,不锈钢回收餐车,不锈钢残食台等等。饭店的洗消间需要用到洗碗机,消毒柜,不锈钢水池等等。这些是一些简单的设备,商用厨房设备还有很多,你们可以根据饭店所需要做的菜采购需要的厨房设备。我司长期供应商用厨房设备,与此同时还可以为你们提供饭店厨房所需要的平面布局设计,水位图,电位图,厨房设备的销售,安装,售后服务等等。

饭店厨房需要的厨房设备是做菜所需要的设备,另外一家饭店做饭时还需要解决厨房的油烟问题,那么就需要用到厨房排烟设备,既厨房排烟系统,排烟所需要的设备有油烟网罩,风机,风管,消音器,油烟净化器,既要做一条排油烟的管道与此同时还需要抽新风进厨房。当你们想开饭店时,也在找寻饭店厨房需要的厨房设备时可以联系我们,谢谢!