

酒店厨房厨具批发厂 蒙自酒店厨房厨具 云南厨神厨房设备厂家

产品名称	酒店厨房厨具批发厂 蒙自酒店厨房厨具 云南厨神厨房设备厂家
公司名称	云南厨神厨房设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	中国(云南)自由贸易试验区昆明片区经开区阿拉街道办事处海子社区双拥路与闻达街交叉口东南108米
联系电话	15096686848 15096686848

产品详情

在平面设计中，厨房是酒店的生产加工部分，功能性强，必须从实际使用出发并且合理布局，酒店厨房厨具批发厂，在这种合理布局时按照三大规范及各项要求，主要注意以下几点：合理布置生产流线，要求热食、凉食、半成品三个加工流线明确分开，“初加工—热加工—备餐”的流线要短捷通畅，避免迂回倒流，酒店厨房厨具厂家，商用厨房设计这是厨房平面布局的主流线，其余部分都从属于这流线而布置；原材料供应路线接近主、副食加工点，远离成品，酒店厨房厨具批发商，并应有方便的进货入口；

商用厨房设备包装材料归采购人所有。供应商按采购合同交货并安装完成后，采购人出具项目验收报告和详细清单，供应商根据采购人出具的验收报告和详细清单内容开具相关收据。采购人需要厂家对成交供应商交付的商用厨房设备(包括质量、技术参数等)进行确认的，厂家应予以配合，并出具书面意见。厨房在很多人的概念里就是杂乱无章，脏乱差的地方，尤其是集体场所或者营业场所，厨房更是所有商家避讳让外人进入的地方。

厨房排气罩吸气速度一般不应小于0.5米/秒（购买产品时有规格要求），蒙自酒店厨房厨具，排风管内速度不应大于10米/秒（购买产品时有规格要求）。厨房和面点间等热加工间的补风量应该是排风量的70%左右，房间负压值不应大于5帕（可在相关的仪器上测量），使厨房内产生的油烟气味不会往餐厅飘散，以达到隔热、隔味的效果。一个合理的厨房设计，会使效率大大提高。

酒店厨房厨具批发厂-蒙自酒店厨房厨具-云南厨神厨房设备厂家由云南厨神厨房设备有限公司提供。云南厨神厨房设备有限公司是一家从事“厨房设备”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“厨神”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使云南厨神厨房设备在电灶具中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！