

商用厨具批发 大同商用厨具 太原新崛厨业

产品名称	商用厨具批发 大同商用厨具 太原新崛厨业
公司名称	太原市新崛厨业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山西省晋中市榆次区北方功能食品产业园
联系电话	13994294698 13994294698

产品详情

厨房设计工程必须考虑的因素商用厨具

我公司主营：山西厨房设备，太原厨房设备，山西商用厨房设备，山西饭店厨房设备，太原饭店厨房设备，山西酒店厨房设备，太原酒店厨房设备，山西整体厨房设备，太原整体厨房设备等，欢迎来电咨询。

下面为您介绍：厨房设计工程必须考虑的因素商用厨具

1、厨房的通风

不管厨房设备选配先进的运罩，甚至直接采用简捷的排风扇，重要的是要使厨房，尤其是配菜、烹调区形成负压。所谓负压，即排出去的空气量要大于补充进入厨房的新风量。这样厨房才能保持空气清新。但在抽排厨房主要油烟的同时，也不可忽视烤箱、焗炉、蒸箱、蒸汽锅以及洗碗机等产生的浊气、废气，商用厨具品牌，要保证所有烟气都不在厨房区域弥漫和滞留。

2、厨房的明厨

厨房的明厨、明档。餐馆设计明厨、明档，是餐饮业发展到一定时期的产物。

设计明厨、明档，至少要注意不应因此设计而增加餐厅的油烟、噪声和有碍观瞻场景。有些只宜将生产的阶段作展示性的明厨设计。

在没有选择到新颖实用的防滑地砖前，使用红钢砖仍不失为有效之举。商用厨具

公司从事厨房设备相关产品，如果需要请拨打电话联系我们。

厨具设备在日常生活中容易被忽略的细节商用厨具

我公司主营：山西厨房设备，太原厨房设备，山西商用厨房设备，山西饭店厨房设备，商用厨具市场，太原饭店厨房设备，山西酒店厨房设备，太原酒店厨房设备，山西整体厨房设备，太原整体厨房设备等，欢迎来电咨询。

下面为您介绍：厨具设备在日常生活中容易被忽略的细节商用厨具

一、忌用油漆或雕刻镂空的竹筷。涂在筷子上的油漆含铅、苯等化学物质，对健康有害。雕刻的竹筷看似漂亮，但易藏污纳垢，滋生细菌，不易清洁。

二、忌用各类花色瓷器盛作料。作料好以玻璃器皿盛装。花色瓷器含铅、苯等致病、致癌物质。随着花色瓷器的老化和衰变，图案颜料内的氢对食品产生污染，商用厨具批发，对人体有害。

三、忌铁锅煮绿豆。因绿豆中含有元素单宁，在高温条件下遇铁会成黑色的单宁铁，使绿豆汤汁变黑，有特殊气味，不但影响食欲、味道，而且对人体有害(酒楼厨房工程)。

四、忌不锈钢或铁锅熬中药。因中药含有多种及各类生物化学物质，在加热条件下，会与不锈钢或铁发生多种化学反应，会使失效，甚至产生一定毒性。

五、忌用乌柏木或有异味的木料做砧板。乌柏木含有异味和有毒物质，用它做菜板不但污染菜肴，而且极易引起呕吐、头昏。因此，民间制作砧板的木料是白果木、皂角木、桦木和柳木等。商用厨具

公司从事厨房设备相关产品，如果需要请拨打电话联系我们。

我公司主营：山西厨房设备，太原厨房设备，山西商用厨房设备，山西饭店厨房设备，太原饭店厨房设备，山西酒店厨房设备，太原酒店厨房设备，山西整体厨房设备，太原整体厨房设备等，大同商用厨具，欢迎来电咨询。

下面为您介绍：中西餐厅厨房设备设计要求

因为西餐和中餐在品种和制作风格上都有很大的差异，所以厨房的设计要求也会有所不同。

1.与中餐厅厨房相比，西餐厅厨房产生的油烟略少，因此在配置排烟风机时，排烟量的值会略小于中餐厨房。

2.西餐厅通常设置的明厨房应注意厨房设备的完整配置。还要注意美观。明厨房的油烟和噪音不能进入客厅，污染客厅的环境。

3.在西餐厅的酒吧设计中，应注意酒吧材料应防水、防火；酒吧风格与餐厅装修风格相匹配，注意电路和排水安全；酒吧尺寸合适，使用方便；酒吧的位置合适，不能阻碍每个人的通行。

4.中国厨房分为封闭式和半封闭式。设计的原因是油烟很大。由于烹饪、油炸、油炸等方法会产生大量的油烟，一扇活动门可以解决油烟的问题。西厨房的意思是。大多数烘焙和冷餐产生较少的油烟。开放式将用于设计，简洁大气，无视觉障碍。商用厨具

公司从事厨房设备相关产品，如果需要请拨打电话联系。

商用厨具批发-大同商用厨具-太原新崛厨业由山西新崛厨业有限公司提供。山西新崛厨业有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。新崛厨业——您可信赖的朋友，公司地址：山西省晋中市榆次区北方功能食品产业园，联系人：李经理。