

整体厨房设备厂家 新岷厨业 大同整体厨房设备

产品名称	整体厨房设备厂家 新岷厨业 大同整体厨房设备
公司名称	太原市新岷厨业有限公司
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

酒店餐厅厨房设备怎么挑选合适设备整体厨房设备

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，整体厨房设备厂家，太原整体厨房设备等，欢迎来电咨询。

下面为您介绍：酒店餐厅整体厨房设备怎么挑选合适设备

- 1、按需要选购。选择厨房设备，不同餐饮类型要选择相对应的厨房设备，对不常用的厨房设备要懂得退而求其次，按需要选购。菜品质量要求较高、菜品精细、客流量比较大的，尽量选择设备。
- 2、按使用频率选购。经常使用的一定要选耐用实，比如水使用频繁，肉类和蔬果类的绞切机、锯骨机、水池、隔油池等建议选择有的品牌产品，以防故障频发。照明厨设备选用实用、耐用的灯具。若是选用设备质量太差，即使购买成本低，但后续维保费相对更高，这可谓得不偿失了。
- 3、按方便、卫生选购。餐馆饭店厨房设备选购目前多采用不锈钢设备，因为不锈钢材料的厨房设备易清理且耐用。常用的不锈钢材质有201和304两种型号。201不锈钢具有一定的耐腐蚀性，加工性相对较差，适宜在承受较重负荷而耐蚀性要求不太高的设备和部件上使用。304型可耐800 高温、耐腐蚀、韧性好、易加工，是的食品级不锈钢。201比304型号便宜，要把握好价格尺度购买。整体厨房设备

公司从事厨房设备相关产品，如果需要请拨打电话联系。

餐饮厨房设计的要求有哪些整体厨房设备

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：餐饮厨房设计的要求有哪些整体厨房设备

1、烹调厨房与相应餐厅要在同一楼

为了保证烹调厨房的出品及时，并符合应有的食、香、味等质量要求，烹调厨房应紧靠与其风味相对应的餐厅。

尽管有些饭店受到场地或建筑结构、格局的限制，厨房的加工或点心，甚至冷菜或烧烤等的制作间，可以不与餐厅在同一楼层，而烹调间必须与餐厅在同一楼层。

考虑到传菜的效率和安全，尤其是会议、团队等大批量出品，可能需用推车服务，因此，烹调厨房与餐厅应在同一平面，不可有落差、更不能有台阶。

2、烹调厨房必须有足够的冷藏和加热设备

烹调厨房的整个室温(在没有安装空调或新风设备的情况下)正常在28~32度之间，这个温度对原料的保质储存带来很多困难。因此烹调厨房内用于配份的原料需随时在冷藏设备中存放，这样才能保证原料的质量和出品的安全。

开餐间隙期间和晚餐结束，其调料、汤汁、原料、半成品和成品，均需就近低温保藏。所以，设计配备足够冷藏设备是必需的。整体厨房设备

公司从事厨房设备相关产品，如果需要请拨打电话联系。

我公司主营：山西厨房设备，大同整体厨房设备，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：如何合理选择和购买商用厨房设备？整体厨房设备

一、费用

厨具费用要考虑，不只能单方面考虑厨具的价格。还要考虑运费、安装费、后期维修等费用。

二、性能

首先要看商用厨房设备的各种技术指标是否与铭牌上所写的一致，能不能达到使用要求。关于设备的性能，可以这样参考：看一下设备实际工作时的状态，在使用期内多观察设备的使用情况。

三、安全和卫生

商用厨房设备在安全方面要考虑到在实际应用环境下，厨师能安全使用。了解设备的安全防护装置，整体厨房设备工程，像过热保护、自动断电、自动报警等。在卫生方面，商用厨房设备应该由不发生毒性迁移的材料制成，饭店整体厨房设备，内壁应该由符合食品卫生标准的不锈钢制成，严格禁止在设备内壁使用镀锌板或刷油漆。

四、使用方便

考虑到后厨员工流动性大，员工文化程度参差不齐，所以尽可能选择使用较方便的商用厨房设备，不需要什么特定知识和技术便可以使用并容易修理。整体厨房设备

公司从事厨房设备相关产品，如果需要请拨打电话联系。

整体厨房设备厂家-新崛厨业-大同整体厨房设备由山西新崛厨业有限公司提供。山西新崛厨业有限公司是从事“厨房设备,不锈钢厨房设备,不锈钢厨具,厨房操作台”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：李经理。