

餐厅厨房设备工程 厨房设备工程 广东信诚厨具设备

产品名称	餐厅厨房设备工程 厨房设备工程 广东信诚厨具设备
公司名称	佛山市三水区信诚厨具设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	佛山市南海区盐步南国嘉上酒店用品城西区F25--26号
联系电话	13539324968 13539324968

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：佛山市三水区信诚厨具设备有限公司

1. 商业厨房的设计对企业和酒店是相当重要。商业厨房设计注重的就是其功能，功能性中重要的就是通风性能。在商业厨房设计中，通风是至关重要的，既不能让厨房的气味跑到餐厅，又必须保持厨房的空气流通，温度适宜。因为厨房使用频率高，餐厅厨房设备工程，中式烹饪油烟又大，所以通风性是首要保证。

2. 厨房排烟系统的构成厨房的排烟系统主要由集烟罩、排烟管道、油烟净化器、排烟风机（含）和厨房整体补风装置构成，油烟净化器的类型和运行方式可以根据实际情况进行选择。在油烟净化器安装之前，首先要对排烟系统中各部分的实际运行参数，厨房设备工程，包括运行阻力和排风量进行核算。

1、确定厨房的位置及面积对于酒店中的厨房设计来说，首先应该确定出酒店中厨房的位置以及面积。多层的酒店建筑一般是将厨房设计在一层，而厨房的位置应该设计在酒店大厅的侧翼或是后方，同时选择的厨房位置还需要是合理规划的和整体酒店的设计更合理。

一般酒店中的厨房的面积在整体酒店面积的20%左右，但是不得低于10%，合理的厨房面积能够使得整体酒店的运营得到正常化。

2、通风和空调考虑在酒店厨房设计方案中，工厂厨房设备工程定做，厨房中的通风和空调的设计就非常

重要。酒店的厨房中需要设计好油烟的排放通道，一般厨房中的排烟道时按照酒店厨房的排烟管设计，但在设计时需要考虑厨房中整体的布局。

同时在在厨房中采用大排放功能的通风口，不能使厨师感到热，以免影响到在厨房中使用的人的正常工作。通风口的设计也很好的保证了厨房中的气味不会进入到酒店的餐厅中。

4、冷菜厨房

冷菜厨房是加工制作、出品冷菜的场所。冷菜制作程序与热菜不同，一般多为先加工烹制，再切配装盘，故冷菜间的设计，大型厨房设备工程，在卫生和整个工作环境温度等方面有更加严格的要求。冷菜厨房还可分为冷菜烹调制作厨房（如加工制作卤水、烧烤或腌制、拌烫冷菜等）和冷菜装盘出品厨房，主要用于成品冷菜的装盘与发放。

5、面点厨房

面点厨房，是加工制作面食、点心及饭粥类食品的场所。中餐又称其为点心间，西餐多叫西饼房。由于其生产用料的特殊性，菜系制作有明显不同，故又将面点生产称为白案、菜肴生产成为红案。各饭店分工不同，面点厨房生产任务也不尽一致。有的面点厨房还包括甜品和巧克力小饼等制作。

餐厅厨房设备工程-厨房设备工程-广东信诚厨具设备(查看)由佛山市三水区信诚厨具设备有限公司提供。佛山市三水区信诚厨具设备有限公司是广东 佛山 ,其它的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在信诚厨具设备领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创信诚厨具设备更加美好的未来。