

厨房设备安装 信诚厨具设备

产品名称	厨房设备安装 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

3. 设拔气道或机械排风

炉灶上方一般都设排气罩，排气罩所收集的废气，酒店设计公司通常通过两种方式排走：风机或拔气道。风机在大量油烟作用下，很快会布满油垢，叶片阻力大，影响排气效果。拔气道相当于烟囱的原理，都是利用进气口与排气口的高差与温差将废气排走，抽力大、排气快，不必维修更换，长期使用效果稳定，无噪声，不消耗能源。一般用两道夹墙将拔气道与烟囱组合在一起，夹墙里按气流不同路线分隔出烟囱与拔气道，烟囱的下开口在炉灶处，而拔气道的下开口（废气进口）在炉灶上方、排气罩的范围内。两者的竖井不宜拐弯，直通屋面，其排气口应高出屋顶或天窗1m以上，以保证抽力。

商用厨房与主食加工间、西点加工间设计特点！

商用厨房主食加工间设备

主食加工间设备根据经营者经营方式、菜品种类、加工工艺、出餐产量大小、饭店厨房设计特点等等进行区别，根据出餐特点分别说明：

酒店厨房设计特点：

灶具使用较少，其主要用途：煮面条、粥，只用一两眼油炸炉做主食，或用来煮零点面、饺子；

可多使用机械设备，如面粉机、面条机、馒头机、蔬菜火焰机、搅拌机等；

蒸煮、煮沸、烘焙、煎炸设备较多，蒸米柜、三明治锅、烤箱、电热煎锅、电蛋糕等；

主要食品加工室不同于副食品加工室，主食米、馒头、饺子等食品大多是批量生产、批量烹饪生产。因此，除了油炸食物，生的和熟的可以分开设置。

熟食区需要餐桌，卫生区域需要机械设备、桌子、原料运输、喂料通道必须有一定的宽度，通道必须合理设置。

主要的食品加工房间布局和酒店厨房设计由于其管理模式、食品类型、加工工艺和产量的巨大差异而有其自身的特点

3. 除了这些还在厨房内部设置暗流的水沟，这样有时候厨房有水和污垢低落在地上也能及时的冲走，保证环境的卫生，

4. 还有就是整个厨房的灯具设计要考虑好，尤其是烹饪区和操作台，要保证充足的光照，这样使用起来才顺手，厨房设备安装，除了这些装修上也要注意，地砖一定要防滑，这样才能保证工作人员的安全性，墙面也可以贴磁砖，这样方便打扫清理。

厨房设备安装-信诚厨具设备(推荐商家)由佛山市三水区信诚厨具设备有限公司提供。行路致远，砥砺前行。佛山市三水区信诚厨具设备有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为其它具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!