

西餐设备 西餐设备 江苏昕月海公司

产品名称	西餐设备 西餐设备 江苏昕月海公司
公司名称	江苏昕月海商用厨具有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南京市江北新区中山科技园科创大道9号B8栋350室
联系电话	13851814388 13851814388

产品详情

蒸汽炉

蒸汽炉有高压蒸汽炉和普通蒸汽炉两种。主要是利用封闭在炉内的水蒸气对被加热体进行加热。高压蒸汽炉高温可达182℃，食品营养成分损失少、松软、易消化。

深油炸炉

深油炸炉一般为长方形，主要由油槽、油脂过滤器、钢丝篮及热能控制装置等组成。炸炉大部分以电加热，能自动控制油温，主要用于炸制食品。

倾斜式多功能加热炉

多功能加热炉主要由两部分组成，西餐设备报价，上半部为长方形的容器锅，有盖，容积大，西餐设备，下半部是加热装置，主要由加热容器锅、电热元件、热能控制装置、摇动装置等组成，加热容器锅能倾斜。多功能加热炉用途广泛，适用于煎、炸、煮、蒸、烩等多种烹调方法。

在这个阶段，应该先假设厨房的位置和面积，西餐设备公司，厨房的位置和面积确定之后，就优先进行客席策划的内容。然而在设计过程临时把厨房挤进去的方法在设计者中确实常见。理想的平面策划进行方法是先决定厨房的位置各面积，还要事先把厨房的内容和菜谱的配合审核一下，但是一般相对于厨房的功能和设备，很多情况下设计者是不懂的，所以重要的是由经营者和厨房业者或者是顾问先研究好，西餐设备价格，敲定其内容才行。

要配备先进的食品加工设备

由于原料供应比较规范，加工精细度高。因此，西餐厨房的使用面积往往比中餐厨房要小，工作人员相对较少。且西餐对烹制菜肴前的预处理要求快捷、。根据以上因素决定了西餐厨房必须配备自动化控制程度较高且机械化程度较先进的设备，才能完成菜肴供应速度和出品质量的要求。

配备与其风味特色相适应的设备

由于菜肴风味特色不同，其厨房的加工设备也会有所不同。如西餐扒房、西餐咖啡厅、西式宴会厅、西餐快餐店等应根据其特点配备设备。

西餐设备价格-西餐设备-江苏昕月海公司由江苏昕月海商用厨具有限公司提供。“商用厨房环保排油烟设备,厨房设备,酒店用品设计,环保工程”选择江苏昕月海商用厨具有限公司，公司位于：南京市江北新区中山科技园科创大道9号B8栋350室，多年来，昕月海厨具坚持为客户提供好的服务，联系人：邵总。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。昕月海厨具期待成为您的长期合作伙伴！