

珠海酒店厨房设备 信诚厨具设备厂家

产品名称	珠海酒店厨房设备 信诚厨具设备厂家
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.商用厨房设备要有抗御污染的能力，特别是要有防止蟑螂、老鼠、蚂蚁等污染食品的功能，酒店厨房设备，才能保证整个厨房设备的内在质量。

4.商用厨房设备表层应具有防火能力，正规厨房设备生产厂家生产的厨房设备面层材料全部使用不燃、阻燃的材料制成。

5.商用厨房设备不仅要求造型、色彩赏心悦目，而且要有持久性，因此要求有较易的防污染、好清洁的性能。

3、习惯中餐的家庭往往将灶台设置在岛型工作台上。岛型设计越来越多地被应用于开放式厨房中。如果你的厨房只是一种展示，这种格局会让你心满意足，然而在烹制中餐时，锅里的油烟会四处飞溅，每餐下来，岛型工作台上，甚至附近的地面都很油腻。

食堂的厨房设计一定要空间大，有排水的地方，因为食堂的炒菜量比较大，灶台和灶都要做的大，要有倒水的沟或者桶，并且使用的材料要方便清理，还要方便几个炒菜师傅分工合作。

3、坚持生熟分开的原则。为了有效地防止食品加工过程中出现交叉污染事故，对熟食品的加工要做到五专，即专人操作，操作工具，的储藏设备和的消毒设施、设备。

4、冷热分开、干湿分开的原则。厨房中原料加工地点必须和烹调区域分开。因为烹调区域各式炉具散发出较高的温度，对在一定范围内摆放的生、冷原材料都会产生影响，加速原材料变质的速度，影响冷藏设备的散热，制冷功能。食品原材料存放要求的差异较大，干、湿度要求也各不相同，干货、调味类原料忌潮湿，鲜活类原料忌干燥。

5、方便、安全的原则。厨房设备的布局，应该考虑方便清扫和维修。厨房主要设备之间的通道根据使用要求必须满足使用者操作合理距离，工作区的通道不可窄于1.2米，一般通道不得窄于0.7米，消防主通道不得小于1.5米。

珠海酒店厨房设备-信诚厨具设备厂家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位于佛山市南海区盐步南国嘉上酒店用品城西区F25---26号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前信诚厨具设备在其它中享有良好的声誉。信诚厨具设备取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。信诚厨具设备全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。

。