

商用厨房工程设计 荔湾区商用厨房工程 万奥厨具欢迎合作

产品名称	商用厨房工程设计 荔湾区商用厨房工程 万奥厨具欢迎合作
公司名称	广州创利厨具有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广州市天河区车陂路48号3栋226-12房
联系电话	13265370142 13265370142

产品详情

商用厨房工程——广州万奥厨具设备工程有限公司是一家专门做商用厨房工程安装的公司

厨房设计

现饮行业对厨房设计的要求越来越高，不仅要合理实用，卫生干净，美观大方，面积适中，节省劳动力。如果你从老板的角度来看，你还应该节省成本，耐用提。

然而，厨房设计中经常出现顾 失彼的现象，看起来整洁卫生，但实际上厨师在工作中无法施展；炉子虽然漂亮，但不实用。

厨房设计是一项系统工程，也是一门学问，要设计好新厨房，就要从细节入手。

厨房设计面积合理适中

1.一个炉灶通常提供10-12个餐位，随着效率的提高，很多餐厅都可以提供13-15个餐位。炉子供应的餐位越多，厨房面积越能节省，成本也能相应降低。

厨房面积分配合理，设施合理。可节约投资成本。面积过大，设施设备数里多，功率大或超过厨房生产需要，片面追求先进设备，功能齐全，商用厨房工程设计，生产“大马拉小车”这种现象会增加投资。

欢迎咨询万奥厨具了解更多商用厨房工程

商用厨房工程——广州万奥厨具设备工程有限公司是一家专门做商用厨房工程安装的公司

餐饮厨房设施厨房设备厨具设施

我们都知道餐饮厨房是一个非常重要的场所，它的卫生标准要求的非常高，所以每个地方都有自己的法律法规，标准规范。当然与厨房有关的还有别的规定比如包括建筑设计、通风空调、采暖、上下水、供电照明、消防安全、环境保护、卫生防疫等多种法规。

厨房是生产食品的场所，商用厨房工程加工，有句话叫啥祸从口入，直接关系到就餐人员的身体健康，所以国家为了加强餐饮业食品安全卫生管理，规范生产经营行为，商用厨房工程哪里有，保障消费者身体健康，国家和地方都颁布了餐饮业食品安全卫生管理相关的法规，由于食品安全卫生管理法规涉及到厨房规划设计的各个方面，规范的详细要求，细化到工艺动作，也是厨房规划设计的重要依据。

所以我们在开店的时候，荔湾区商用厨房工程，做设计一定要遵循当地的食药监的要求，做一个好的餐饮从业者。

欢迎咨询万奥厨具了解更多商用厨房工程

商用厨房工程——广州万奥厨具设备工程有限公司是一家专门做商用厨房工程安装的公司

商用厨房设备的采购和保养

商用厨房设计装修中比较重要的就是厨房设备的选购，如果在购买商用厨房设备的时候没有挑选好，日后的使用是会非常的麻烦的。那么，如何正确选购商用厨房设备？

- 1、厨具设备的附近要有水槽、、煤气灶 抽排油烟机、洗碗机、垃圾桶、调料吊柜等等设备，可以自己选择购买或者是请厨房设计人员代为购买以作全盘考虑。
- 2、厨具设备的购买应该要注重质里、功能 颜色等因素。产品要具有耐磨、耐酸碱、防火、、防静电等作用。设计上应该要兼顾美观、实用又便利的基本要求。

欢迎咨询万奥厨具了解更多商用厨房工程

商用厨房工程设计-荔湾区商用厨房工程-万奥厨具欢迎合作由广州万奥厨具设备工程有限公司提供。广州万奥厨具设备工程有限公司为客户提供“ 厨具工程设备,厨房通风设备 ”等业务，公司拥有“ 万奥厨具 ”等品牌，专注于整体厨房等行业。，在广州市天河区车陂路48号3栋226-12房的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：叶先生。