

食堂透明厨房工程 海珠区食堂透明厨房 万奥厨具热情服务

产品名称	食堂透明厨房工程 海珠区食堂透明厨房 万奥厨具热情服务
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

食堂透明厨房——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

单位员工厨房工程设计要便易于操作

厨房设备的摆放要按照储存、粗加工、热加工、主食间、凉菜间、化验室、排污流向的顺序布置，工作环节顺畅，避免回流。

(1) 排烟排气设备的位置设置不合理，增加了管道长度，增加了排烟风阻，增加了能耗；不同工作时间的设备安排在同一排烟罩下，增加了排烟风机的工作时间。

(2) 厨房较高的设备设置在窗口，影响自然采光，食堂透明厨房工程，增加了人工照明点位和照明时间。

(3) 冷冻冷藏设备距离发热设备太近，冷冻冷藏设备受热，保温受到影响，频繁启动，增加了能耗。

(4) 设备选型与实际需要不符，或选用高能耗设备，增加了功耗。例如，酒店食堂透明厨房，选用保温不符合要求的水热器，保温性能差，散热快，频繁启动，增加了能耗。

欢迎咨询万奥厨具了解更多食堂透明厨房

食堂透明厨房——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

商用厨房设备的位置

1.不锈钢水池分布均匀，方便工作人员清洗切配。

2.案板和炉子要分开，因为案板是木头做的，海珠区食堂透明厨房，离炉子太近容易着火。三、厨房设备的位置—高度人性化

一般灶台和操作台的高度为800mm，这符合人体的高操作习惯。

当然，南方和北方的炉子高度不同。一般来说，广州大学食堂透明厨房，西餐厅的炉子会在850mm，由于西餐厅的厨师一般都是外国人，因为外国人的身材会比较高，总之要满足人性化的需求，根据不同地方的差异设定不同的高度。

欢迎咨询万奥厨具了解更多食堂透明厨房

食堂透明厨房——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

商用厨房设备怎么选择

费用

想到费用人们只考虑买价，这是极不的，由此引起的后患很大，考虑问题的方式应该是考虑费用，它包括以下几个方面：买价、安装费用、运费、保险和包装费用、修理费用、经营成本等等。

使用方便

餐厅员工流动性大，厨房的员工文化程度参差不齐，所以尽可能选择使用较方便的厨房设备，不需要什么特定知识和技术便可以使用并容易修理的。

为自动化控制留有余地

在现厅中，计算机控制势在必行，所以在购置厨房设备时，应考虑到是否配有计算机控制接口，以避免日后设备控制中的麻烦。

自动停机、自动报警和接地线

在卫生方面，炊事机械应该由不发生毒性迁移的材料制成，内壁应该由不锈钢板制成，严格禁止在设备内壁使用镀锌板或刷油漆。

欢迎咨询万奥厨具了解更多食堂透明厨房

食堂透明厨房工程-海珠区食堂透明厨房-万奥厨具热情服务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是从事“厨具工程设备,厨房通风设备”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：叶先生。