高要中央厨房设备 广东信诚厨具设备

产品名称	高要中央厨房设备 广东信诚厨具设备
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

1.商用厨房设备的设计首要就是安全原则，人生安全、社会安全为重中之重。要确保设计产品的，商用厨房设备在设计上应考虑其在使用过程中符合人体安全原则，避免过多的尖锐设计，保障人在使用过程中的安全

2.厨房内的操作要有一个合理的流程，在厨房设备的设计上，能按正确的流程设计各部位的排列，对日后使用方便十分重要。再就是灶台的高度、吊柜的位置等，都直接影响到使用的方便程度，要选择符合人体工程原理和厨房操作程序的酒店厨房设备。

商用厨房设计的布局

在厨房内部设置暗流的水沟，这样做是为了厨房有水和污垢低落在地上也能及时的冲走.必须要保证厨房的环境卫生.还有就是厨房的灯具设计要充分考虑好，尤其是烹饪台和操作台，要保证充足的光照，这样才能在做菜的时候顺手.还有就是地砖一定要防滑，保证工作人员的安全.墙面上也可以贴方便清理的瓷砖.

三商用厨房设备油烟环境优化

烹调厨房每天会产生大量的油烟、浊气和散发的蒸气，如不及时排出，则在厨房内徘徊，甚至倒流入餐

厅，污染客人的就餐环境.因此在炉灶、蒸箱、蒸锅、烤箱等产生油烟和蒸气设备的上方，中央厨房设备，必须配备强有力的抽排烟设施，力求做到烹调厨房每小时换气50-60次，使此厨房真正形成负压区，以创造空气清新的环境，方便烹调人员判别菜肴的口味.

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，尤其是烹饪太和操作台，要保证充足的光照，这样使用起来才顺手，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。

高要中央厨房设备-广东信诚厨具设备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是广东 佛山 ,其它的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在信诚厨具设备领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创信诚厨具设备更加美好的未来。