

不锈钢厨具 南海不锈钢厨具 广州万奥厨具

产品名称	不锈钢厨具 南海不锈钢厨具 广州万奥厨具
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

不锈钢厨具——广州万奥厨具设备工程有限公司是一家做厨房工程安装的公司

如何选购性价比都不错的厨房设备

厨房设备性价比的主要体现：

- 1、价钱比较贵的一般存在中间商的利润或是板材质量的问题。
- 2、不锈钢除了板材之分，材质也有多种。同等规格型号的产品，材质不同价格可相差一倍。（一般分为材质201、304）
- 3、取决于不锈钢厨具设备材料的厚薄问题（主要有0.4、0.6、0.8、1.0、1.2），不锈钢厨具安装工程，不同的材料价格就不同。
- 4.厨具设备主要成本取决于材料的好坏、材质的区别、材料的厚薄。

欢迎咨询广州万奥了解更多不锈钢厨具

不锈钢厨具——广州万奥厨具设备工程有限公司是一家做厨房工程安装的公司

食堂厨房布局要注意哪些事项

食堂厨房布局要注意哪些事项呢？我们一起来了解下。

厨房与食堂之间要做隔音、隔热、隔味措施

厨房和食堂间应有一定的缓冲空间，一般用备餐间来作为过渡空间，可通过设置双道弹簧门、出菜屏风、拐角玄关等方法有效地解决隔音、隔热、隔味等问题，还可避免就餐客人对厨房的。合理地设计排风量可及时吸走厨房炉灶产生的大量热量于油烟，确保厨房内空气流通无闷热感觉，使厨师有一个舒适的工作环境。

厨房及灶台要做通风、排风措施

厨房内通风、排风系统包括排烟罩、抽风机、排烟风管、送新风管及空调系统、有效的通风、排风必须符合下列标准：

- 1、厨房和饮食制作间的热加工间机械通风的换气量宜热平衡计算，计算排风量的65%通过排风罩排出室外。而由房间的换气排出35%，一般以每小时换气40次为宜。
- 2、排气罩口吸气速度一般不应小于0.5米/秒，不锈钢厨具报价，排风管内速度不应大于10米/秒。
- 3、厨房和饮食制作间热加工间，其补风量宜为排风量的70%左右，房间负压制不应大于5帕，使厨房内产生的油烟、气味不会往食堂飘逸，以达到隔热、隔味的效果。

欢迎咨询广州万奥了解更多不锈钢厨具

不锈钢厨具——广州万奥厨具设备工程有限公司是一家做厨房工程安装的公司

学校食堂，不锈钢厨具工程电话，厨房设备该如何布局？

下面为大家讲解一下学校食堂厨房设备是怎么布局的。

学校食堂厨房设备设置。

厨房设备可以按照操作流程配置，避免工作交叉争吵，提高工作效率。同时，南海不锈钢厨具，必须注意设备的特性。例如，电气设备的设置环境不得过于潮湿或腐蚀。炉子不得设置在门窗上，以免火焰被风吹走，发生危险。使用煤气设备时，请注意泄漏问题等。

另外，加热设备和制冷设备尽量分别集中放置，以免浪费能量。加热容易产生油烟蒸汽的设备一起排出，容易集中排烟，降低能源消耗。

厨房需要设置足够的水池，需要消防设施。设备操作方法比较简单易学，设备使用者应接受训练，由管理，合理配置设备使用，避免延误工作过程。

欢迎咨询广州万奥了解更多不锈钢厨具

不锈钢厨具报价-南海不锈钢厨具-广州万奥厨具由广州万奥厨具设备工程有限公司提供。行路致远，砥砺前行。广州万奥厨具设备工程有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为整体厨房具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!