

汇泉伟业 东西湖厨具公司

产品名称	汇泉伟业 东西湖厨具公司
公司名称	武汉汇泉伟业厨房设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市经济技术开发区创业路嘉昱公馆B座2514室
联系电话	18007130787 18007130787

产品详情

饼店里的厨房设备你知道需要什么吗

发酵箱：可以调节湿度和温度的机器，在发酵的过程中我们可以使用。那现在市场上也有那种面团的冷冻保存，解冻发酵管理一起的机器，也是非常的有人气的，但价格上会比较偏高。

饼店里的厨房设备你知道需要什么吗

冷藏库冷冻库：材料和面团的保管，或者发酵调整时候的使用

饼店里的厨房设备你知道需要什么吗

操作台：面团分割成型时候所使用的台子，还有在烤箱的前面，面包出来之后可以放面包的操作台子，所以合计2个操作台式比较理想的，但是在一些小型的面包店里，因为空间不允许的情况下可以定制那种有冷藏功能的操作台。

随着人们的健康观念逐的产生，食品安全意识也逐渐增强，绿色、环保、健康这些观念得到了越来越多人的认同。为了防止病从口入，人们做了很多努力，包括食材的选择绿色健康、烹饪的方式健康营养等。而消毒柜的发明和使用更是人们追求绿色健康养生的另一大助力，它给人们的生活带来了以下好处。

。

1、食堂厨房设备无论是餐饮业使用的消毒柜还是家庭使用的消毒柜，它们主要的功能就是给餐具进行消毒杀菌。当然，现在美容院、医院等也是使用消毒柜对各种工具、器械等进行消毒杀菌的。

2、厨房设备将蔬菜、水果等放入消毒柜中一段时间，能起到保鲜、清洁等作用，甚至能够有效去除农药残留。

3、消毒柜还有保温的功效，厨具公司，特别是冬天，可以将饭菜放入其中，保温效果非常棒。并且还可以不在破坏肉的营养物质的情况下解冻肉类。

当今社会，人们的健康面临很多威胁，污染的空气、污染的水资源、农药、化肥、激素肉等等，这些都导致人类的身体特别敏感和脆弱，消毒柜的使用，能够有效的保证人们的身体健康。

换气设备要好

开放式厨房应选用不会产生太多油烟的厨房用具，因此大功率多功能的抽油烟机是开放式厨房不可缺少的“减烟卫士”。开放式厨房能有大一些的窗子，这样能确保良好的通风性，以减除厨房设备在工作时候所产生的油烟味儿，而且也能让室内的光线更明亮。在餐厅和客厅加装换气设备，吸走漏网的油烟。

电路安全莫忘

开放式厨房的建筑材料一定要选用防火材料；电路一定要远离燃气线路，电源线及网线从地下连接，水管也从地下连接。厨房中多留电源插座，这些插座隐藏在电器或橱柜的后面，但电器设备也不要太复杂；杀虫剂、空气清新剂等物品要远离火源。

汇泉伟业(多图)-东西湖厨具公司由武汉汇泉伟业厨房设备有限公司提供。武汉汇泉伟业厨房设备有限公司是从事“厨房设备,厨房机械,厨房制冷设备,酒店用品设备安装及销售。”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：李经理。