

# 学校厨房设备 信诚厨具设备 厨房设备

产品名称	学校厨房设备 信诚厨具设备 厨房设备
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

厨房设计三原则: 合理动线、注重细节、打造美观

厨房是一个需要人性化的设计，学校厨房设备，因此，除了一些标准尺寸和高度，还可以根据使用者的身高量身定制厨房：

- 1 组水池的宽度不应过窄，厨房设备，水池与操作台连在一起，而且水池上方的吊柜高度要精细测量，否则会增加劳动强度。
- 2 台面的宽度与吊柜的宽度要讲究比例，否则操作时会有碰头的可能。而且吊柜的开启方式是上掀柜门，方便实用。
- 3 底柜柜体的布置多选用抽屉，储物较多，而且用起来一目了然，非常方便。
- 4 吊柜使用玻璃门或带玻璃边框的，可使不太大的厨房不会感到压抑。

信诚具有的研究发明能力、的生产设备、科学的管理体制。公司一直以来，以高科技、实用性的产品、良好的信誉、品牌形象以及节能实用良好口号，茶楼厨房设备，公司产品已，部分产品远销东南亚及欧美地区，赢得了广大用户的支持和推崇成为餐饮界新置和更新换代的。

公司目前节能、实用、实惠、自动点火的环保、高质厨房设备公司，解决了传统鼓风机燃气、燃油灶的污染大、浪费大、成本大、易损维修多、不安全及操作困难的一切弊端。能比传统鼓风灶节省：燃料费20%-60%，省电，省水（免淋水）。因其显著的节能和简便为厨师减轻劳动强度，改善工作环境提高工作效率；为酒店老板提高利润率和竞争力；为工厂、学校、机关食堂提高伙食标准。

酒店厨房设备的选购原则有以下几点：

### 卫生

酒店厨房设备要有抗御污染的能力，特别是要有防止蟑螂、老鼠、蚂蚁等污染食品的功能，才能保证整个厨房设备的内在质量。

### 防火

酒店厨房设备表层应具有防火能力，正规厨房设备生产厂家生产的厨房设备面层材料全部使用不燃、阻燃的材料制成。

### 方便

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。

学校厨房设备-信诚厨具设备(在线咨询)-厨房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拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！