

商用厨房设计 信诚厨具设备 商用厨房

产品名称	商用厨房设计 信诚厨具设备 商用厨房
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

厨房的明厨、明档。餐馆设计明厨、明档，是餐饮业发展到一定时期的产物。设计明厨、明档，至少要注意不应因此设计而增加餐厅的油烟、噪声和有碍观瞻场景。有些只宜将生产的后阶段作展示性的明厨设计，实在没有必要和盘托出。

厨房地面。厨房的地面设计和选材，切不可盲从，必须审慎定夺。在没有选择到新颖实用的防滑地砖前，使用红钢砖仍不失为有效之举。

二、商用厨房设备安装时的注意事项

1、注意设备的进场安装顺序

注意设备的安装顺序，安装的应该是排送风系统，然后才是冷库、灯具以及吊顶和门窗的安装，接下来可以进行炉具、电器和机械类设备的进场安装，后安排燃气管道的安装。全部安装完成后，再进行厨房设备的调试运行。顺序如果错乱，可能会造成某些设备的安装麻烦。

2、注意设备的安装实施过程

各种设备在安装的时候一定要严格根据定好的设计图和安装施工方法来做，比如烟罩的安装——烟罩的面积多少，商用厨房定制，烟罩安装的高度是多少，各种配件的安装顺序是什么，烟罩吊装的坡度是多少，安装后的外观要求是什么，安装的技术标准是什么等等，各个细节都需要考虑到，并处理好。否则一个小零件少装、错装、装松了，一个部件放错位置了，商用厨房，都会影响到后期的使用。

大型商用的厨房设备更多，而且复杂，不管是安装前、安装中还是安装后都要注意检查，如果有问题，商用厨房安装，不管大小，商用厨房设计，都要及时跟相关人员进行沟通协调，一定要及时解决才可以。

3、主副食烹饪区：

由于学校食堂厨房为半明档形式，我们的设备配套首先选择明档设备，常见的包括单双头大炒炉，单头双尾，双头双尾小炒炉，单双头煲汤炉，以及电磁煎炉、电扒炉等明档设备。

4、食材粗加工区：

粗加工区是将采购的各种食材进行粗加工，然后送往主副食烹饪区，面点区进行食材精加工。该位置配套设备以功能性为主，包括切肉片机、清洗工作台、切菜机、以及货架等。

5、碗具清洗消毒区：

确保校园食堂的就餐安全，防范于未然，清洗消毒区是道关卡。为此需要配套的是自动洗碗机，洗碟机，完善的消毒系统需要搭配大型消毒柜、消毒台，方能满足日常供求。

商用厨房设计-信诚厨具设备-

商用厨房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。