

商用厨房机械 信诚厨具设备 商用厨房

产品名称	商用厨房机械 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

- 1、商用厨房设备的安装顺序。其规范的装置顺序为:墙、地面基层处置 装置产品检验 装置吊柜 装置底柜 接通调试给、排水 装置配套电器 测试调整 清理。
- 2、厨具的安装应在厨房的装修及卫生工作全部就绪后进行。
- 3、厨具的安装要求人员进行测量、设计、确保制作的尺寸正确。厨具及吊柜（厨具下有调整脚）水平。燃具和台面接缝处用硅胶作防水处理，以防积水渗漏。
- 4、安全，检查厨具五金件（铰链、拉手、道轨）是否安装牢固，吊厨是否安装牢固。
- 5、厨房油烟问题，抽油烟机的高度以使用者身高为准，而抽油加药泵烟机与灶台的距离不宜超过60厘米。先安装橱柜后安装抽油烟机，商用厨房设备，产生麻烦，所以和橱柜同时安装。
- 6、厨房设备装置的验收。无松动、前倾等明显质量缺陷，商用厨房，厨房设备装置同基层的连接必需符合国家有关规范要求。厨具与基层墙面连接牢固。各种管线及检测口预留位置正确，商用厨房安装，缝隙小于3毫米。厨具整体清洁，无污染，台面、门扇符合设计要求。配件应齐全并安装牢固。

一、安装之前的注意事项

大型商用厨房，因为面积比较大，服务就餐人数比较多，所以它的功能间更加多，分类更加细，因此使用的厨房设备很多，对土建方面的要求也更加多而详细。

在商用厨房设备安装之前，需要确保土建方面做好电气线路和上下水线路的预装，以及地板和墙面的处理等方面，门洞的大小能够让设备顺利进场。当然还有按照平面设计图的安排，预留充足的水位电位，特别是电线的线径要满足相应的设备要求。还有为排烟管道预留的洞口大小要符合设计图的要求。如果其中某些方面达不到事先的设计要求，必须沟通协调处理之后，商用厨房机械，才能安排设备的进场和安装。

设备进场前，还需要检查功能间的空间尺寸是否跟商用厨房工程设计图有出入，需要做调整的及时做一下调整，随后安排设备的进场，定好顺序。所有的设备都进场完毕，按照图纸摆放好后，就可以开始安装了。

整个厨房设备的布局要根据现场情况和餐厅的功能、要求进行合理安排和设计，并结合煤气公司、卫生防疫、环保、消防等部门的要求进行厨房设备的方案调整，同时充分考虑到将来施工、安装和验收的实际情况。在设计厨房布局方案时，应严格遵守以下原则：了解客户厨房的既定菜式，设计均以此为中心；严格按格生熟食品分隔的原则，确保厨房饮食卫生。在此前提下，尽量缩短输送流程，使路向分明；厨房空间及工作位置合理安排，确保厨师均能各司其职，分工合作，提高产量与质量；厨具、用具布局拥有合理空间，使视野开阔，方便管理；对不合理的原有装置，尽量加以改造或利用，以合乎经济原则；厨房内抽气系统，以保持空气流通及无闷热感为基本目标，务求使厨房有一个舒适的工作环境；厨具符合消防、卫生、环保条例，以确保安全及避免损毁 商用厨房机械-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。商用厨房机械-信诚厨具设备-商用厨房是佛山市三水区信诚厨具设备有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：李先生。