

商用厨房配套 商用厨房 信诚厨具设备

产品名称	商用厨房配套 商用厨房 信诚厨具设备
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

在选择设计公司时，应了解其是否在承接酒店宾馆、员工食堂以及会所、商业写字楼等厨房工程方面具有丰富经验，是否在方案设计以及供水、供电、通风等配套方案设计方面具有成熟的整套流程。

厨房的设计应以流程合理，方便实用，节省劳动，改善厨师工作环境为原则，商用厨房，不必追求设备多多益善。厨房设备多而没用，不仅造成投资增大，而且占用场地空间，使厨房生产操作施展不开，增加不安全性，更没有必要一味追求气派漂亮，造型花哨。

- 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，商用厨房配套，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，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，商用厨房机械，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，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、学校食堂厨房的布局设置

学校食堂厨房布局设计需要符合食材的处理流程：储存、粗加工、副食加工间、主食加工间、凉菜间、售饭间、洗碗消毒间等。厨房布局要结构紧凑，商用厨房安装，减少操作距离，可以满足设备共享或者是垃圾的集中处理，效率更高。还要符合各工作岗位的顺序，防止人员工作流程的交叉，人员出入口和物料、垃圾出入口都要分别设置。

商用厨房配套-商用厨房-信诚厨具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在其它这一领域倾注了诸多的热忱和热情，信诚厨具设备一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：李先生。