

# 商用厨房 商用厨房炉灶 信诚厨具设备

产品名称	商用厨房 商用厨房炉灶 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

商用厨房设备是指适用于酒店、饭店、餐厅等餐饮场所以及各大、学校、工地食堂的大型厨房设备；它的特点是产品种类多、规格、功率、容量等各方面都比家用厨房设备要大很多、价格也比较高，侧重于整体厨房，涉及到金属材质部分已经全部采用不锈钢材质；其大致可分为五大类：灶具设备、排烟通风设备、调理设备、机械类设备、制冷保温设备。

### 4、餐馆烹饪厨房与相对餐厅要在同一楼

为了确保烹调厨房的出品及时，并合乎需有的食、香、味等品质要求，烹调厨房应紧贴与其特色美食相对应的餐厅。虽然一些餐馆受到场所或建筑构造、布局的限定，厨房的生产加工或点心。

甚至凉菜或烤串等的制作间，能够不与餐厅在同一楼层，而烹调间需要与餐厅在同一楼层。充分考虑传菜员的速度，特别是在会议、团队等大批出品，将会要用手推车服务项目，商用厨房设计，因而，烹调厨房与餐厅应在同一平面，不能有落差，商用厨房设备，更不可以有楼梯。

水路只能改上水，不能改下水

新楼在厨房设计上日趋合理，基本上都是双路供水，并预留微波炉、排风扇等二至三个插座，所以对水、电路的改动不大。但旧房一般是单路供水，因此在厨房装饰时，商用厨房，能增加一个热水管道。需

要提醒的是，受结构的限制，水路改动只能改上水，不能改下水。

总结厨房装饰首先要满足洗、切、炒的三大基本功能，如果面积大还可以考虑放置冰箱、洗衣机，甚至兼做餐厅的功能。

为便于操作，洗、切、炒应顺序安放，不能穿插安放。灶台如果有条件可放到厨房阳台，商用厨房炉灶，这样油烟排放会更通畅，中式厨房不宜做成开放式，因为国人的饮食习惯造成烹饪时油烟较多(设计中应考虑大排量抽烟机的安装)，开放式厨房会污染室内，还有燃气泄漏的安全性也应考虑在内。

商用厨房-商用厨房炉灶-信诚厨具设备(优选商家)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。