

厨房改造工程设计 信诚厨具设备 厨房改造工程

产品名称	厨房改造工程设计 信诚厨具设备 厨房改造工程
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

快餐厨房是加工制作快餐食品的场所，学校厨房改造工程，快餐食品是相对于餐厅正餐或宴会大餐食品而言的。快餐餐厨房，大多配备炒炉、油等便于快速烹调出品的设备。其成品多较简单、经济，厨房改造工程设计，生产流程的畅达和节省是其显著特征。

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。

食堂厨房设计规范标准

- 1、饮食单位餐具数量应与就餐人数相适应，大中型单位不少于就餐人数的2倍，小型的不少于心3倍。
- 2、餐厅、厨房、辅助用房凡与外界相通处均应设置防蝇防尘设施（纱门、塑帘、纱窗、风幕等）。
- 3、必须在粗加工、切配烹调、餐洗消等相应位置设有不少于2只密闭式便于清洗的垃圾污物桶，容量应不低于一班次的废弃物量。
- 4、饮食单位生产布局应符合生进熟出“流水线”要求，饮食制作区与生活区严格分开，经营场所不得

有私人物品。

- 5、食品生产用水必须使用自来水，水质应符合《中华人民共和国生活饮用水卫生标准》。
- 6、严禁粗加工水池同餐具洗涤消毒池混放和混用。
- 7、严禁使用不符合卫生要求的工具、容器。

医院是的地方，所以医生和吃每顿饭都很重要。医院的厨房需要考虑医院工作人员、患者和患者的膳食，因此，单位厨房改造工程，医院食堂的良商用厨房设计是非常重要的，无论是在功能区域还是设备选型中，根据医院食堂厨房设计模式的需要，考虑用餐人群的特点，厨房改造工程，为了满足所有用餐人员的需要，医院厨房需要哪些功能区域，设计中应注意哪些东西？

商用食堂厨房设计规范

医院食堂对场所要求非常严格，因为医院是一个非常干净的场所，卫生标准高于其他地方。

- 1、不应在干燥地形、给排水条件和供电地区选择污染易发地区。
- 2、应远离排泄物、污水槽、垃圾站。
- 3、医院附近不得有害气体、性物质和其他扩散污染源。

厨房改造工程 设计-信诚厨具设备-厨房改造工程 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坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。信诚厨具设备——您可xinlai的朋友，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，联系人：李先生。