

# 厨房设备 信诚厨具设备 单位厨房设备

产品名称	厨房设备 信诚厨具设备 单位厨房设备
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

## 厨房设计影响工作效率和出餐质量

在就餐高峰时段，厨师工作异常地紧张，异常地繁忙。只有科学的厨房设计，厨房设计流程合理，各工种配合协调便捷，设备，操作使用方便，厨师操作得心应手，既节省劳动，又加快了出餐的速度，才会使厨师提高出餐质量和速度。反之，饭堂厨房设备，厨房设计流程不顺畅，隔断多，协作不便，设备功能不佳，以至于缺项，无疑将直接影响出餐速度和出餐质量。例如，刀工距离水池较远，洗涮不方便，厨房设备定制，迫不得已就要多走几步，工作通道拥挤，刀工省去洗涮的工序，不能经常清理案面菜墩，势必影响工作效率和质量。

## 厨房改造方案

### (3)半开放式厨房

有些厨房原本可能是开放式厨房，与客厅等其他空间相连通，不过厨房的油烟问题可能困扰着一部分人。因此，半开放式厨房越来越成为一部分人们对于厨房改造的方案之一。一般来说，会在厨房和客厅或

者其他相邻空间之间设置一个隔断，如玻璃隔断、推拉门隔断等，阻挡油烟的同时，也更显美观。

#### (4)开放式厨房

相反的，有些厨房原本是半开放式的或者封闭的，单位厨房设备，考虑到开放式厨房的美观性等，厨房设备，有些家庭选择将厨房打通成为开放式厨房。这个时候，除了要考虑上述提到的问题之外，还要考虑到厨房打通之后与其他空间在视觉上的相容性。让厨房的整体感觉与客厅等协调一致，让厨房的色彩和照明等有新的一层感觉。

但是，不能新思想、新技术的发展，在餐饮业迅速的发展形势下，很快发现厨房成为限制发展的根源，停业改造。原因在于对厨房设计对酒店现实与长远的影响认识不足。佛山厨房工程-厨房设计的重要性体现在以下几个方面。

(一)厨房设计决定厨房建设投资厨房设计主要决定以下投资：设备购置、辅助设施、施工费用。

1.设备选用厨房设计首先确定选用的厨房设备与各种功能区域的面积分配。面积分配决定选用设备的种类与数量，设备选型决定设备型号档次，都影响到一次性投资和运营的使用成本。

厨房设备-信诚厨具设备-单位厨房设备由佛山市三水区信诚厨具设备有限公司提供。厨房设备-信诚厨具设备-单位厨房设备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。