武汉蒸饭柜,佳福厨业,蒸饭柜图片

产品名称	武汉蒸饭柜,佳福厨业,蒸饭柜图片
公司名称	武汉佳福节能环保高科股份有限公司
价格	200.00/件
规格参数	品牌:佳福厨业 型号:HX1455
公司地址	武汉市龙阳大道特 8 号壹加壹空间 17 楼
联系电话	027-59831612 18062609031

产品详情

厨房设备布局基本原则

（1）符合厨房生产流程的原则。厨房的布局应该按进货、验收、切配、烹调等流程依次对设备进行适当的定位，只有这样才能保证厨房各工序运行的顺利进展，有效衔接，防止工作流程中的交叉错位，影响工作效率。 （2）坚持生熟分开的原则。为了有效地防止食品加工过程中出现交叉污染事故，对熟食品的加工要做到五专，即专人操作，专用振作工具，专用的储藏设备和专用的消毒设施、设备。 （3）冷热分开、干湿分开的原则。厨房中原料加工地点必须和烹调区域分开。因为烹调区域各式炉具散发出较高的温度，对在一定范围内摆放的生、冷原材料都会产生影响，加速原材料变质的速度，影响冷藏设备的散热，制冷功能。食品原料存放要求的差异较大，干、湿度要求也各不相同，干货、调味类原料忌潮湿，鲜活类原料忌干燥。 （4）方便、安全的原则。厨房设备的布局，应该考虑方便清扫和维修。设备之间应该留有0.3米左右的空隙。厨房主要设备之间的通道不应该小于1.6米，工作区的通道不可窄于1.2米，一般通道不得窄于0.7米

技术指标

单门多功能蒸饭柜,蒸箱,蒸饭柜,蒸柜,蒸包机,电脑控温蒸箱

名称: 豪华型电脑控温多功能蒸箱(单门)

型号: ZF-4D

电压: 220V/380V

功率: 5KW/7.5KW

输入蒸汽压: 0.02MPA

适用人数: 60人

蒸饭量: 15-20KG

蒸饭时间: 45分钟

盆数: 4盆

规格尺寸:786*610*950MM

每盆约4公斤大米,,蒸饭量、适用范围(人数)和蒸饭时间等参数，仅供参考，需按实际情况为准.

武汉佳福节能环保高科股份有限公司 在国内同行中率先通过了ISO9001国际标准质量体系认证、ISO14001国际标准环境体系认证和ISO18001国际标准职业健康安全体系认证，并被认定为省级高新技术企业和科技型企业、全国乡镇企业创名牌重点企业、省级守合同重信用企业、专利明星企业，全国民营科技创新先进单位、全国乡镇企业大型企业、中华全国工商业联合会厨具业商会理事单位；汇泉牌被认定为山东省著名商标、山东名牌产品，企业拥有20项产品专利，多项科技成果具国内同行业领先水平，其中YUS系列厨业油烟净化装置获得了国家环保总局环保认证，并获得国家五部委颁发的国家重点新产品证书。

公司牢固树立“ 质量为本、信誉第‘ ’一、顾客至上 ”的企业宗旨，坚持“ 以人为本、科技创新 ”的经营战略，走“ 系统化、标准化、规范化、科学化 ”的经营管理之路；把“ 迅速反应、马上行动、协调配合、直至落实 ”作为企业的行动指南。汇泉集团将以一流的产品，齐全的生产设备，多样化的产品，完善的服务质量体系作保证，为顾客生产优质的产品，提供满意的服务。