

广东宏量商用厨房工程设计 各种规格欢迎订购

产品名称	广东宏量商用厨房工程设计 各种规格欢迎订购
公司名称	广东宏量环保厨房设备有限公司
价格	.00/套
规格参数	
公司地址	东莞市寮步镇石大路石步路段207号
联系电话	13717182933 13268853491

产品详情

一、储藏用具：1.食品冷藏用具是通过厨房内的制冷保鲜设备、冷库等实现的。2.器物用品储藏是供餐具、炊具、器皿等存储的空间。

二、洗涤用具：包括冷热水的供应系统、排水设备、洗物盆、洗物柜等。

三、调理用具：主要包括调理的台面，整理、切菜、配料、调制的工具和器皿。

四、烹调用具：主要有炉具、灶具和烹调时的相关工具和器皿。

五、厨房机械：洗碗机、洗菜机、饺子机、压面机、和面机、绞肉机、切肉机、洗米机、面点机、刨冰机、榨汁机、搅拌机、豆浆机、真空冷却机等。

六、厨房设备：排风管道、排烟设备、连续油炸机、翻转锅、自动炒锅、刀板杀菌柜、米饭生产线、餐具浸泡槽、操作台、风力烤线、万能点烤箱、洗涤槽、洗涤盘、保管箱、存放架、餐车、炊具五金架、杆、钩、餐具五金架、杆、钩、调料盒、炊具架等。

七、厨房炊具：炒锅、炒勺、蒸锅、汤锅、砂锅、火锅、平底锅、不粘锅、蒸笼、蒸箱、高压锅等。

八、厨房炉灶：抽油烟机、燃气灶、油炉、汽炉、电炉、烤箱烤炉等。

九、厨房电器：电饭煲、微波炉、开水器、电磁炉、消毒柜、冰箱、净水机、排风扇、厨房电器材料及配件等。

以上就是开一个餐饮店一般需要的厨房设

备，不过，根据所开餐厅的规模和就餐人数，厨房设备的配置上也会稍有不同，但是一定要做到合理配置，物尽所用，避免浪费。