

中央厨房设计-生产线设备加工厂

产品名称	中央厨房设计-生产线设备加工厂
公司名称	诸城市邦厨机械有限公司
价格	35880.00/套
规格参数	品牌:邦厨 型号:可定制 产地:山东诸城
公司地址	山东省潍坊市诸城市高新园中疃村西217省道北侧
联系电话	0536-6186661 13371073539

产品详情

中央厨房设计，生产线设备加工厂中央厨房是一个比较笼统的大型设备生产线的称呼。其中包含的设备也比较多，可根据加工生产的重点来选择设备，我们的设备都是采用不锈钢来制造加工的，跟我们合作过的客户都知道我们的设备质量很好，而且很满意生产线设备加工厂。

中央厨房设计主要功能：

- 1.生产加工功能：中心厨房要按照统一的品种规格和质量要求，将大批量采购来的原辅材料加工成成品或半成品中央厨房专业设备。
- 2.检验功能：对采购的原辅材料和制成的成品或半成品进行质量检验，做到不符合原辅材料不进入生产加工过程，不符合的成品或半成品不出中央厨房。
- 3.统一包装功能：在中央厨房内，根据连锁企业共同包装形象的要求，对各种成品或半成品进行一定程度的统一包装中央厨房专业设备。
- 4.冷冻储藏功能：中心厨房需配有冷冻储藏设备，一是储藏加工前的原材料，二是储藏生产包装完毕但尚未送到连锁店的成品或半成品生产线设备加工厂。

中央厨房设计原理：

- 1.选用先进、可靠的新工艺、新技术、新设备，生产过程尽量地连续化和机械化。
- 2.采用先进可行的工艺指标，在能达到该工艺指标的前提下，尽量缩短工艺流程综合路，减少输送设备。

3.充分利用原料，在获得高产品得率和保证产品质量优良的同时，尽量做到综合利用生产线设备加工厂。

中央厨房设计制造业的一种，泛指可以在单一用餐时间里，能够提供1000人份以上餐点，或是可同时提供不同地点2处以上餐饮场所之熟食供应，或是制造仅需简易加热之预制食材业者。采用中央厨房配送后，比传统的配送要节约30%左右的成本。中央厨房采用巨大的操作间，采购、选菜、切菜、调料等各个环节均有专人负责，半成品和调好的调料一起，用统一的运输方式，赶在指定时间内运到分店生产线设备加工厂。

中央厨房设计售后服务承诺书：

- 1.我厂出售的所有产品保修期为一年，保修期内免费上门维修（人为因素或不可抗拒的自然现象所引起的故障或破坏除外）。
- 2.在接到报修通知后，七个工作日内赶到现场并解决问题。
- 3.用户可以通过售后电话咨询有关技术问题，并得到明确的解决方案生产线设备加工厂。