商用厨具安装 商用厨具 南京延雅厨房设备

产品名称	商用厨具安装 商用厨具 南京延雅厨房设备
公司名称	南京市建邺区延雅酒店用品销售中心
价格	面议
规格参数	
公司地址	南京市建邺区双闸门98号
联系电话	13601466360

产品详情

安全和卫生都有保障厨房设备在安全方面要考虑到操作人员使用是否安全并有防止各种事故发生的保护 装置,如自动断电、自动停机、自动报警和接地线。在卫生方面,炊事机械应该由不发生毒性迁移的材 料制成,内壁应该由不锈钢板制成,严格禁止在设备内壁使用镀锌板或刷油漆。

厨房设备使用方便餐厅员工流动性大,厨房的员工文化程度参差不齐,所以尽可能选择使用较方便的厨房设备,不需要什么特定知识和技术便可以使用并容易修理的。

节能效果好能量消耗量低由于国家对排放等调控力度越来越大,节能性已经成为一种主流,商用厨具批发,节能性好的厨房设备,热效率高、能源利用率高,使得能量消耗量低。

现在有很多做公司职工食堂的,但是又不知道公司食堂需要哪些商用厨房设备,为了您让大家更好的了解职工食堂需要哪些商用厨房设备,今天合肥人和就为大家整理了一下关于公司职工食堂需要的商用厨房设备,希望可以帮助到大家。

一、中餐灶具主要包含

小炒炉、大锅灶、煲仔炉、低汤灶、蒸炉、肠粉炉、海鲜蒸柜、蒸饭柜、蒸饭车、摇摆汤锅、煮面炉、 油炸炉

二、西餐炉具主要包含

蒸烤箱、西式煲仔炉、炸炉、扒炉、意粉炉、法式热板炉、煮食炉、西式烧烤炉、西式炒炉、西式可倾 式炒锅、西式夹层汤锅、面火炉、低温慢煮炉

三、商用电磁炉主要包含

电磁炒炉、电磁大锅灶、电磁煲仔炉、电磁矮仔炉、电磁蒸炉、电磁蒸箱、电磁煮面炉、台式电磁平灶

、台式电磁凹灶、一平一凹电磁炉、火锅电磁炉

四、保温设备主要包含

保温炉、食物保温板、保温灯、保温柜、保温汤池、宴会保温车、电子暖汤煲、暖碟车、暖汤车

五、自助餐炉

咖啡鼎、饮料鼎、麦片鼎、巧克力喷泉、红酒喷泉、海鲜塔

六、烧烤设备

烧烤炉、烤鸡炉、烤鸭炉、烤猪炉、烧烤炉排烟机

七不锈钢调理设备

调理柜、不锈钢售饭柜、碗碟柜、吊柜、厨房工作台、残食台、洁碟台、水池、不锈钢货架、配菜架、 米面架、挂墙层架、不锈钢平板车、不锈钢调料车、不锈钢送餐车、不锈钢盆架车、不锈钢收残车

八、冰淇淋设备

软质冰淇淋机、硬质冰淇淋机、冰淇淋展示柜、雪糕机

九、中央厨房设备

自动炒菜机、可倾式炒锅、可倾式汤锅、连续式油炸机、漂烫机、车入式蒸箱、米饭生产线、自动洗米机、洗锅机、真空包装机、液体灌装机、挑拣工作台、隧道式微波复热机、洗箱机、风淋房、金属检测仪、提升输送机、物料提升机、玉米脱粒机、牛角包生产线、姜汁机

一字型布局

如果是一字型的厨房设备布局,商用厨具,那么基本所有的工作区都是在规划在一条直线上,虽然不是理想的黄金三角方案,但用在空间比较狭长的厨房里比较合适、实用,看上去也比较美观。

从风水上来说,一般炉灶和水池是尽量避免出现在同一条直线上的,炉灶五行上属火,水池五行属水,水火不相容,这是大家都比较熟悉的。但考虑到现代人的烹饪习惯,流程如果能在一条线上完成是比较方便的,所以如果是一字型布局的厨房,可以在灶台和水池之间搁置一块木质的砧板或其它属木的物品化解。

U型布局

U型布局的厨房设备,沿着U型线,储物区、备餐区和烹制区环三面墙布置。通常是将储物柜设计在四周、炉灶摆放在其中一面,与炉灶相对的是摆放餐具的位置,而烹饪区、配餐区以及洗涤区是沿U形的另一边依次展开。

这样的布局好处在于储藏空间充足,杂物比较多、且空间较大、接近于正方形的厨房,适合这种设计。这种布局能够提供最多的收纳储物空间,但设计师在设计时应该尽量减小黄金三角之间的点相距不远。

L型布局

L型相对来说是理想的一种布局,对厨房面积的要求也没有岛型的那么高,所以也是最普遍的一种厨房设备布局设计。一般烹饪区、配餐区和洗涤区设计在L形的长边上,冰箱、消毒柜等加点摆放在较短一边的尾部。厨房的黄金三角工作区布置简洁,不锈钢商用厨具,动线明显,同时还能够充分地利用墙角,并将厨房与用餐区域整合,有利于节省空间。

走廊式布局

这种厨房设备布局的方式看起来像一个"二",橱柜布置在两面相对的墙壁,商用厨具安装,比较适合"短粗"的厨房,两边的工作区宽度好在90-120厘米左右。这样才能保证厨房走道便于两个人通过或是各在一侧工作。储物区、备餐区、烹制区层"二"字排列,动线迂回贯穿于整个做饭流程。

商用厨具安装-商用厨具-南京延雅厨房设备(查看)由南京市建邺区延雅酒店用品销售中心提供。商用厨具安装-商用厨具-南京延雅厨房设备(查看)是南京市建邺区延雅酒店用品销售中心(www.njyycf.com)今年全新升级推出的,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:杨光。