

# 太原商用厨具 太原众鑫厨具 太原商用厨具厂

产品名称	太原商用厨具 太原众鑫厨具 太原商用厨具厂
公司名称	太原市万柏林区众鑫厨具经销部
价格	面议
规格参数	
公司地址	太原市万柏林区珍锦隆石材城不锈钢市场6排5号
联系电话	15340690905

## 产品详情

《太原市众鑫厨具》是一家从事星级酒店、中西餐厅、工厂、学校、食堂厨房设备的科研、设计、生产、销售、安装、售后运营服务以及厨房工程于一体的企业，另外做厨房排烟系统的设计施工，以及燃气灶具、操作台、油烟净化器、开水器、冰柜等厨房设备的零售批发。

### 酒店厨房设备的布局原则

#### 1、坚持生熟分隔的准则

为了有用地避免食物加工过程中呈现穿插污染事故，对熟食物的加工要做到五专，即专人操作，专用制造东西，专用的储藏设备和专用的消毒设施、设备。

#### 2、便利、安全的准则

厨房设备的布局，应该考虑便利清扫和修理。厨房首要通道不应该小于1.2米，一般通道不得窄于0.7米。

如果您想详细了解山西厨房设备，太原厨房设备，饭店厨房设备，酒店厨房设备等，请来电咨询我们！

《太原市众鑫厨具》是一家从事星级酒店、中西餐厅、工厂、学校、食堂厨房设备的科研、设计、生产、销售、安装、售后运营服务以及厨房工程于一体的企业，另外做厨房排烟系统的设计施工，以及燃气灶具、操作台、油烟净化器、开水器、冰柜等厨房设备的零售批发。

### 商用厨房设备：

餐饮业厨房功能区的划分：主食库，副食、干货库，腌制间，太原商用厨具厂，面点、小吃间，凉菜间，蔬菜初加工间，肉类、水产加工间，垃圾间，切配间，打荷区，烹饪区，蒸煮区，配餐区，售卖、传

菜区，就餐区。

## 人性化的原则

厨房内的操作要有一个合理的流程，在厨房设备的设计上，能按正确的流程设计各部位的排列，对日后使用方便十分重要。再就是灶台的高度、吊柜的位置等，太原商用厨具生产厂家，都直接影响到使用的方便程度，要选择符合人体工程原理和厨房操作程序的酒店厨房设备。

如果您想详细了解山西厨房设备，太原厨房设备，饭店厨房设备，酒店厨房设备等，请来电咨询我们！

《太原市众鑫厨具》是一家从事星级酒店、中西餐厅、工厂、学校、食堂厨房设备的科研、设计、生产、销售、安装、售后运营服务以及厨房工程于一体的企业，另外做厨房排烟系统的设计施工，太原商用厨具，以及燃气灶具、操作台、油烟净化器、开水器、冰柜等厨房设备的零售批发。

## 各种商用厨房设备炉具的保养计划

1. 每月检查一次设备的各连接处，插头，插座等要牢牢固定。
2. 每 15 天测量烤箱内的温度。清洗烤箱内壁，清洁烤箱中的电风扇叶。定时检查烤箱的链条。
3. 每 15 天清洁灶具和燃烧器的污垢。检查燃烧器的开关及安全。
4. 每月检查油炸炉的箱体是否漏油，按时清洁，保持其灵敏度。
5. 每月检查一次扒板温控器的灵敏度并保持清洁。

如果您想详细了解山西厨房设备，太原厨房设备，饭店厨房设备，酒店厨房设备等，请来电咨询我们！

太原商用厨具-太原众鑫厨具-太原商用厨具厂由太原市万柏林区众鑫厨具经销部提供。太原市万柏林区众鑫厨具经销部（[www.tyzxcj.com](http://www.tyzxcj.com)）是山西太原，炊事、烘焙设备的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在太原众鑫厨具领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创太原众鑫厨具更加美好的未来。