

# 太原商用厨房设备厂 太原商用厨房设备 太原众鑫厨具

产品名称	太原商用厨房设备厂 太原商用厨房设备 太原众鑫厨具
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

《太原众鑫厨具》主营：酒店，太原商用厨房设备厂家，学校，饭店，单位食堂等厨房设计与施工。如需详细了解太原商用厨房设备，请来电咨询！

厨房设备：

厨具的附件有水槽、龙头、煤气灶、脱排油烟机、洗碗机、垃圾桶、调料吊柜等等，可以自己购买或请设计人员代为购买以作全盘考虑。

厨房设备正在往科技化、个性化、智能化的方向发展。

洗涤消毒设备：冷热水的供应系统、排水设备、洗物盆、洗碗机、高温消毒柜等，太原商用厨房设备，洗涤后在厨房操作中产生的垃圾处置设备等、食品垃圾粉碎器等设备；

调理设备：主要是调理的台面，整理、切菜、配料、调制的工具和器皿；

《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、契合厨房生产流程的准则

厨房的布局应该按收货、仓储，粗加工、切配、烹调，备餐，出品(售卖)，餐具收回等流程顺次对设备进行恰当的定位，只有这样才干确保厨房各工序运转的顺畅进展，有用联接，避免作业流程中的穿插错位，影响作业效率。

## 2、冷热分隔、干湿分隔的准则

厨房中质料加工地址有必要和烹调区域分隔。由于烹调区域各式炉具散发出较高的温度，对在必定范围内摆放的生、冷原材料都会产生影响，加速原材料蜕变的速度，影响冷藏设备的散热，制冷功能。食物质料寄存要求的差异较大，干、湿度要求也各不相同，干货、调味类质料忌湿润，鲜活类质料忌枯燥。

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！

《太原众鑫厨具》主营：酒店，学校，饭店，单位食堂等厨房设计与施工。如需详细了解太原商用厨房设备，请来电咨询！

酒店厨房设备的厨房装修工程量巨大，太原商用厨房设备厂，也是容易出现后遗症的地方。在使用过程中一旦出现问题，太原哪里卖商用厨房设备，则很难修复处理。厨房工程的质量验收重要。厨房排水地面应有一定坡度，确保水在地面汇集成自然水流并终流向地漏。此外，还要注意不能单纯为了水流顺畅而过于强调坡度（一般为2%），因为坡度过斜，会直接影响美观与防滑。

太原商用厨房设备厂-太原商用厨房设备-太原众鑫厨具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)）在炊事、烘焙设备这一领域倾注了无限的热忱和热情，太原众鑫厨具一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：王经理。