

# 商用厨房设备 太原新崛厨业有限公司 太原商用厨房设备生产厂家

产品名称	商用厨房设备 太原新崛厨业有限公司 太原商用厨房设备生产厂家
公司名称	太原市新崛厨业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山西省晋中市榆次区北方功能食品产业园
联系电话	13994294698 13994294698

## 产品详情

太原新崛厨业有限公司

食堂厨房设备是指大机关、企业、学校、部dui、医院、建筑工地等单位食堂里面所用到的商用厨房烹调的设备。它主要涉及到一些大型的不锈钢制品厨具设备，大型燃气灶具，大型电器设备，其规模比家庭厨房设备大，强度大，使用频率高，有其特殊性。

### 2.协调性

此原则是保证厨师们在做菜的时候使用工具得心应手，节约工作时间。比如各种调理设备，像菜架、工作台等配套设备，一定要位置适当，符合人的一般习惯，符合人机工程学原理，降低交叉重复作业，减少劳动强度，提高工作效率。

太原市新崛厨业有限公司是一家集科研、设计、制、安装、销售于一体的专业厨房设备生产企业。

公司主营：山西厨房设备，山西酒店厨房设备，山西油烟净化器，太原商用厨房设备生产厂家，山西无烟烧烤炉，山西制冷设备，太原商用厨房设备厂家，太原岛柜，山西燃气灶，山西排风系统，山西风柜，山西消毒柜等

新崛厨房设备：

常见的3种炒炉到底应该选哪种？

炒炉一般有单炒单温、双炒单温、双炒双温等型号。温锅的作用是提供炒菜时需要的水和便于随时清理锅具，因为有一定的温度，用来刷锅很方便。

炒炉选哪种？如果厨房预期工作负荷较大，基本每口炉灶都有厨师使用，且空间不那么紧张，建议使用双炒双温灶，商用厨房设备，使每个厨师都有独立的温水锅，如果空间紧张，太原商用厨房设备工程，则可选用双炒单温灶。

太原新崛厨业有限公司

7.热厨区主副食烹调区域炒炉、蒸柜、汤锅。厨房设备厂家计算依据一般为：

(1) 炒灶以宴会餐式为主的餐厅或早茶式餐厅炉灶的火眼数=餐厅桌数/5；以零客为主的川菜餐厅火眼数=进餐人数/40-50，部队、学校等大型食堂的火眼数=就餐人数/100；大锅灶=人数/200-300

(2) 蒸饭柜、蒸柜炉单门蒸饭柜可供250-300人主食或100-150人所需蒸菜，三层蒸柜炉可供50-100人所需蒸菜或30-50人主食。

(3) 其它加热设备一般情况下，200人以下的中餐厅其它加热设备不宜超过2台/种。

商用厨房设备-太原新崛厨业有限公司-太原商用厨房设备生产厂家由太原市新崛厨业有限公司提供。商用厨房设备-太原新崛厨业有限公司-太原商用厨房设备生产厂家是太原市新崛厨业有限公司(sxxjcy.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：李经理。同时本公司(www.tyksq.com)还是从事山西开水器，太原开水器，商用开水器的厂家，欢迎来电咨询。