

# 整体厨房设备 太原新崛厨业 山西整体厨房设备厂

产品名称	整体厨房设备 太原新崛厨业 山西整体厨房设备厂
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

厨房设备厨具的材质选择不锈钢较好

不锈钢厨具：不锈钢厨具为现代人所推崇，在餐饮业得到越来越广泛的应用，不仅仅是因为它不容易生锈，不锈钢厨具还具有其他许多优点，比如导热快、烹饪效率高;不容易磨损;造型和功能多样，适合现代餐饮业的发展需要;另外，从健康角度来看，不锈钢厨具也比铝质厨具更稳定，更利于人类健康。

木质厨具：木质厨具的优点是隔热性好，太原整体厨房设备生产厂家，不容易伤手，材质也相对柔和，不损伤锅面等等;但是木质厨具也有其不可避免的缺点，比如长久使用容易沾上细菌，而且质量不好的木质厨具容易受到损坏;及时是稍微损伤之后，表面不够光滑，因此清洁起来也有一定困难。

铝厨具：在不锈钢厨房设备厨具推广使用之前，铝厨具曾经是市场厨房设备厨具的主流。其优点大多和不锈钢厨具具有相似之处，但是最近科学研究发现，山西整体厨房设备厂，铝厨具中的铝离子不能盛放强酸或者碱性食物，在正常的煮饭、烧水、煮汤的时候，也会溶出不少铝离子。而铝离子会加速人体的衰老，甚至导致老年痴呆症。因此，长期使用铝厨具对人体危害不言而喻。

所以说，太原整体厨房设备厂家，不同的价位，它有不同的等值，我们可以选择一台优惠的厨房设备厨具，也可以选择不同材质的厨房设备。

太原新崛厨业有限公司

## 新崛厨房设备厂设计的具体标准和要求

11. 洗碗间位置设计合理（紧临厨房出入口）；进出门要分开，即要求两个门，或增加一个独立送洗窗口也行；配有洗碗和消毒设施（内设消毒柜既可）；12. 冷菜间需设计二次更衣间，整体厨房设备，设计更衣柜或衣架；安装独立空调，具有充足冷气；安装紫外线杀菌灯；必需有独立出品窗口；冷菜间、面点间需独立分隔，不能设计在一个房间内；13.

烧腊间必需设计风干房，要求为独立空间，与烧腊间隔离；14.

排水沟盖板应为密封式，防止蟑螂等虫害从地沟爬入房间；15. 所有厨房具有良好的通风、排气系统，鲜风量足够，抽风量适中，保持一定负压；厨房排烟口，需远离鲜风口，防止油烟吸入鲜风管道，污染其它营业区；16. 所有厨房需设计污水和油烟处理设施。

太原新崛厨业有限公司

## 智能化餐厅需智能化厨房设备相呼应

对于很多处于行业前沿的餐厅来说，科技进步引发了一场经营方式的革命，美国德国已出现多家高度智能化服务的餐厅，从点餐、买单、取餐全部实现了自动化。国内也出现多家机器人的送菜服务，很多餐厅开始用高科技武装餐厅，从点餐、下单、送菜实现了自动化。并完成电子支付。智能化机器人服务不仅将减少人工成本，也对吸引顾客，提高营销很有益处。可以预见，中国餐厅的智能化服务将有更大的普及。

整体厨房设备-太原新崛厨业-山西整体厨房设备厂由太原市新崛厨业有限公司提供。整体厨房设备-太原新崛厨业-山西整体厨房设备厂是太原市新崛厨业有限公司（[sxxjcy.com](http://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](http://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。