

厨房设备公司 厨房设备 金佰特商用厨具

产品名称	厨房设备公司 厨房设备 金佰特商用厨具
公司名称	山东金佰特商用厨具有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	滨州市博兴县兴福工业园
联系电话	05432263888 18905436980

产品详情

【山东金佰特-厨舍记事业部】

厨舍记---好厨房 耀定制

如今商用厨房整体一体化的发展趋势越来越明确!

随着经济的发展以及人们生活水平的提高，商用厨房整体一体化的发展趋势越来越明确。商用厨房一体化已经打破了传统产品的边界和行业终端的底线，无论是从厨房设备产品的研发设计、生产、销售再到安装维修，从厨房方案设计、商用厨房设备产品到配件形成完整的流程，这种类似产品流水线的生产模式给商用厨具行业增加了广阔的发展空间和强劲的动力。

社会餐饮商用整体厨房一体化发展走向互联网渠道趋势：

商用厨房设备行业的逐渐成熟稳定，也使整个厨具行业发生了翻天覆地的变化，互联网渠道模式打破了厨房设备行业的平静局势，互联网的网络营销模式和电商大战也让很多传统厨具厨房设备企业危机四伏。传统生产型厨具企业在泥泞垂死中挣扎，奄奄一息.....也许，商用厨具行业已经走到了新的转折点，厨房设备行业是一个产业链较长的传统行业，它还有一个明显特种就是每个产业链之间的相互影响和融合度都比较低。

如今，厨房设备市场，商用厨房一体化的趋势应当以互联网渠道为突破口，刺激上游的材料商家和中间的经销商以及装修单位，形成一种稳固三角形的产业格局。互联网已经完全颠覆了传统装修模式，相关行业材料商和经销商也在转变潮流中中寻找着新的发展方向，比如传统的装修公司，他们只有两条路可走，要么被颠覆灭亡，要么和互联网企业合作，只有相互协作才能成功的生存下去。

其实，商用厨房设备行业几乎没有完善的标准，从房地产开发阶段再到建筑设计就没有标准，我们所以很难效仿美国、德国等发达国家的工厂到用户先进模式。所以互联网销售模式应当从最基本的产品入口，突破商用整体厨房这个难关，我们会看到商用厨房设备行业的龙头企业，将是传统厨房设备企业转型

竞争、大型商用厨房设备企业吞并中小厨具公司的现象。所以，互联网销售渠道时代、转型和发展方向至关重要！

订购我公司产品，您将享受以下免费服务：

1. 厨房设备配套上水施工图纸
2. 厨房设备配套排污施工图纸
3. 厨房配套平面隔断施工图纸
4. 厨房设备配套电路施工图纸
5. 免费派遣工程师现场沟通施工要领及注意事项

配图：山东金佰特--厨舍记--厨房设计

【山东金佰特-厨舍记事业部】

大型酒店厨房设备安装注意事项

大型酒店厨房设备安装，跟其他餐饮场所的安装相差不多，但是大型酒店厨房又会相对复杂一些。咱们还是来详细地了解一下大型酒店厨房设备安装的特点和注意事项吧，可以分两个方面来看：

一、安装之前的注意事项

大型酒店，因为面积比较大，服务就餐人数比较多，所以它的功能间更多，分类更细，因此使用的厨房设备很多，对土建方面的要求也更加详细。

在安装之前，需要确保土建方面做好电气线路和上下水线路的预装，以及地板和墙面的处理等方面，门洞的大小能够让设备顺利进场。当然还有按照平面设计图的安排，预留充足的水位电位，特别是电线的线径要满足相应的设备要求。还有为排烟管道预留的洞口大小要符合设计图的要求。如果其中某些方面达不到事先的设计要求，必须沟通协调处理之后，厨房设备公司，才能安排设备的进场和安装。

设备进场前，还需要检查功能间的空间尺寸是否跟酒店厨房工程设计图有出入，需要做调整的及时做一下调整，随后安排设备的进场，定好顺序。

所有的设备都进场完毕，按照图纸摆放好后，就可以开始安装了。

二、安装时的注意事项

1、注意设备的进场安装顺序

注意设备的安装顺序，最先安装的应该是排送风系统，然后才是冷库、灯具以及吊顶和门窗的安装，接下来可以进行炉具、电器和机械类设备的进场安装，最后安排燃气管道的安装。全部安装完成后，再进行厨房设备的调试运行。顺序如果错乱，可能会造成某些设备的安装麻烦。

2、注意设备的安装实施过程

各种设备在安装的时候一定要严格根据定好的设计图和安装施工方法来做，比如烟罩的安装——烟罩的面积多少，烟罩安装的高度是多少，各种配件的安装顺序是什么，烟罩吊装的坡度是多少，安装后的外观要求是什么，安装的技术标准是什么等等，各个细节都需要考虑到，并处理好。否则一个小零件少装、错装、装松了，一个部件放错位置了，都会影响到后期的使用。

厨舍记---好厨房 耀定制

订购我公司产品，您将享受以下免费服务：

1. 厨房设备配套上水施工图纸
2. 厨房设备配套排污施工图纸
3. 厨房配套平面隔断施工图纸
4. 厨房设备配套电路施工图纸
5. 免费派遣工程师现场沟通施工要领及注意事项

配图：山东金佰特--厨舍记--节能厨具--金佰特绿云灶

【山东金佰特-厨舍记事业部】

商用厨房设备之和面机的日常维护以及保养注意事项

商用厨房设备一般使用率都比较大，易损耗易老化，因此日常的维护跟保养是很有必要的，延长设备的使用周期也是间接减少购买设备带来的成本增加，所以，商用厨房设备中和面机在日常的使用频率非常高，和面机的日常维护以及保养就显得尤为重要，在这里恒鼎就为您分享一些和面机的日常维护以及保养注意事项。

和面机是面食加工的主要设备，厨房设备，根据用户加工工艺要求（有时加食油、食糖、及其他食物和食物添加剂）混合制成面团，和面机广泛适用于食堂、饭店及面食加工单位的面食加工，是替代手工，降低劳动强度，满足人民饮食卫生要求的理想设备，也可用于其他同类物料的搅拌和混合。

因和面机在日常的使用频率非常高所以和面机的日常维护以及保养就显得尤为重要，在前期的商用厨房设计阶段，也要分配好和面机的摆放位置，方便加工，提高厨房的工作效率。

一、和面机的日常维护保养：

- 1、在使用中经常检查各部件紧固件，如有松动及时紧固。
- 2、本机齿轮啮合区采用润滑脂润滑，每半月加油一次，厨房设备厂，轴承座内有粉末冶金轴瓦，每班必

须向轴承座上的油杯注油两次，否则轴与轴瓦胶合后果自负。

3、和面时面粉的加入量不应超过面桶容量，以免烧坏电。

4、如发现面团有油污，应及时检修，更换油封。

二、和面机日常清洗的注意事项：

1、机器使用完后应及时进行清洗，以免影响再次使用。

2、清洗时面桶内加水高度不应超过轴的最di点，以防止水从面桶侧板的轴孔溢出或流入侧板夹层中影响使用寿命。

3、和面机为防滴型器具，禁止用喷水管清洗。

厨舍记---好厨房 耀定制

订购我公司产品，您将享受以下免费服务：

1. 厨房设备配套上水施工图纸

2. 厨房设备配套排污施工图纸

3. 厨房配套平面隔断施工图纸

4. 厨房设备配套电路施工图纸

5. 免费派遣工程师现场沟通施工要领及注意事项

配图：山东金佰特--厨舍记--厨房设备

厨房设备公司-厨房设备-金佰特商用厨具由山东金佰特商用厨具有限公司提供。“厨房设备,厨具,厨房配件”就选山东金佰特商用厨具有限公司（www.cnjinbaite.com），公司位于：滨州市博兴县兴福工业园，多年来，金佰特商用厨具坚持为客户提供好的服务，联系人：曹经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。金佰特商用厨具期待成为您的长期合作伙伴！