

厨房设备 厨房设备报价 金佰特商用厨具

产品名称	厨房设备 厨房设备报价 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-厨舍记连锁餐饮事业部】

厨房布局设计——确定工作间位置

为提高工作效率、减少运行成本，厨房设备报价，在厨房布局设计各种功能区域、餐厅位置时，应考虑以下原则：

(1) 按工作流程顺序确定

按工作流程顺序设置工作间位置。副食加工的流程：副食库 粗加工间 凉菜间 热菜间 备餐间 出餐口 餐厅按顺序排列。主食加工的流程：主食库 主食粗加工间 主食熟制加工间 备餐间 出餐口 餐厅按顺序排列。洗碗间要设在收餐口，备餐间要设在出餐口，热菜间与凉菜间要紧靠备餐间，保证出菜顺畅方便。

(2) 按相关关系确定位置

厨房内各种工作区域应该分开，按相关关系确定位置，缩短传递、沟通的路径，使协调、协作、管理方便。若以主、副食类别来区分，副食的副食库、粗加工间、热菜间、凉菜间按流程的前后顺序排列，缩短距离，中间不应穿插主食加工间；主食库、面点粗加工、蒸煮、煎烤加工间应按出餐顺序安排在一起。

(3) 按生熟类别安排

除加工类别相关外，还有生熟的类别，如把需要排烟的工作间安排在相近的位置，便于排烟罩和管道的安装。当面积有限时，把熟制设备，如灶台、蒸饭柜、烤箱等安排在一个工作间内，便于排烟和温度控制。为适应市场需求采取的新举措，例如，明档、明厨，则有些流程就要做一些调整，兼顾相关位置，形成有机的联系。

(4) 按出餐快慢、多少确定工作间位置

根据出餐速度快慢、多少的顺序要求，确定各工作间与餐厅的距离。较大的酒店，副食、主食品种比较多，分工也就比较细，工作区域划分也就多，厨房设备，有的设有多个厨房，有菜系、菜品的区别。

厨房内应设有炒菜、海鲜、燕翅鲍、炖菜、煲汤等加工区，有特色菜、特色面点厨房内还设有单独的加工间。大型厨房的设计相对要复杂一些，考虑的因素要多一些。有些菜品口感最佳的时间就只有一两分钟，甚至几十秒，这就需要出餐速度快，所以必须保证热菜、凉菜加工间与餐厅距离最近。

传菜间设在出餐口位置，也就是设在凉菜、热菜加工间与餐厅衔接的位置。而主食、炖菜、汤类不是必须在第一时间上桌，出餐量也要少一些，与餐厅的位置可以排在比热菜、凉菜稍远一点的位置。但是，以面食为主的快餐店，菜肴制作为配属经营，主食加工间出餐量多，就应靠近餐厅，保证出餐快捷方便。设计人员必须深入了解加工工艺流程和厨房结构环境，优化位置布局。

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

【山东金佰特-厨舍记事业部】

商用厨房如何挑选厨具设备与避免装修雷区

现代厨具材料非常广泛如不锈钢、铝质、木质、硅胶，厨房设备厂，相同产品也会有不同形状，在进行商用厨房工程设计和商用厨具采购的时候，有什么技巧呢?装修的雷区如何躲避呢？

商用厨具如何选材

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，厨房设备安装，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。

在不锈钢厨具推广使用之前，铝厨具曾经是市场厨具的主流。其优点大多和不锈钢厨具有相似之处，但是最近科学研究发现，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。

木质厨具的优点是隔热性好，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XIJUN，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。

商用厨房装修躲雷区

无论是酒店、餐厅还是厨房，在厨房工程设计开始的时候，就要考虑到厨房设备的摆放问题。

为了顺利排油烟，烟罩、油烟机在家庭中使用已属正常。在酒店、餐厅、快餐店等厨房工程设计中，油烟机必不可少。同时在安装的时候不能太靠近灶台，否则，不但给厨师工作造成影响，而且影响排油烟的效果。

厨房设备一次性采购往往是餐饮店的习惯，这同时能够在厨房风格上达到一致，而且能够得到厨房设备供应商提供的优惠，因此这是一个不失为明智的选择。但是购买厨房设备如果不考虑尺寸问题，就会买到不适合的设备，造成退货困难，厨房却又安置不了。

地砖必须选择防滑、防水的。也就是容易干燥、并且表面不是十分光滑的那种。虽然凹凸不平的瓷砖可以有效防滑，但对于清洁却是一大难题。何况酒店、餐厅等地方厨房工作人员多、行走频繁，因此，除了考虑美观因素外，还要考虑是否平坦、易清洁、防滑。

应该充分考虑到哪些设备需要使用、而哪些是少用或者几乎不用的，避免造成浪费。在光线不够的地方应该增加照明灯。另外，不要让案板正好落在厨师的阴影之下，这样容易影响工作效率。在酒店厨房，一般洗涤区和操作台都会增设橱柜专用的照射灯，这类灯光线适度，方便开关。

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--厨房设计

【山东金佰特-厨舍记事业部】

工地食堂厨房设备配置清单内容

工地上一般比较杂乱简陋，环境不太好，所以工地上的食堂一般会比较简单，操作区域设置在同一个大区域，然后将各个区域根据情况区分开来，且要注意卫生方面的要求。正因为工地食堂的厨房一般不太大，所以厨房的功能区更要有清晰的区分，而且要流程顺畅，以防厨房员工在工作时乱了阵脚。

工地食堂厨房设备清单内容是：双头单尾小炒炉、大锅灶、调料车、单头矮仔炉、单门蒸箱、电饼铛、油网YAN罩、双开调理柜木案工作台、面粉车、和面机、压面机、四门高身雪柜、双层工作台、三星水池、残食台、双星水池、单星带沥水池、洗手池、碗碟柜、高温消毒柜、双层工作台、五格保温售饭柜等。

此设备清单有以下特点：

- 1、在这个设备清单中，涵盖了热厨区、面点间、洗消区及售饭区的全部设备。
- 2、热厨区和面点间共用调料车和6米多的油网YAN罩；一个四门的高身雪柜可以备存需要冷藏、冷冻的食材；水池比较多，有单星的、双星的和三星的；洗手池和水池分开，清洗食材和清洗餐具的水池分开，比较卫生；此食堂配有餐具消毒设备，相对安全。
- 3、还有配备齐全的排YAN系统：离心式排YAN风柜、风柜XIAOYINQI、风柜支架连减震器、高效油YAN净化器、室内外排油YAN管道、电动防火阀、出口XIAOYINQI、软连接等一系列设备，满足相关部门的油YAN净化排放标准。

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--厨房设计

厨房设备-厨房设备报价-金佰特商用厨具(优质商家)由山东金佰特商用厨具有限公司提供。山东金佰特商用厨具有限公司(www.cnjinbaite.com)是山东滨州,节能设备的翘楚,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。在金佰特商用厨具领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创金佰特商用厨具更加美好的未来。