

天津厨房设备设计 厨房设备 晨鸣海业

产品名称	天津厨房设备设计 厨房设备 晨鸣海业
公司名称	北京晨鸣海业厨房设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	北京市通州区宋庄镇翟里工业区
联系电话	13810917560

产品详情

厨房设备

电热可倾炒锅 XDRKQCG-80/150

适用范围：

广泛适用于餐饮、机关、学校、厂矿等单位。本电热可倾炒锅成为可倾炒锅类更新换代新产品。

特点：

- 1、锅体可倾斜、出料方便，作业舒适安全、应用广泛，此产品根据用户的要求可制作为手动倾斜和自动倾斜两种。
- 2、该炒锅使用的电加热系统是经专业技术人员开发研制，再结合优质铸铁加工一次成型，具有美观、经久耐用及装卸方便等特点。
- 3、此电热可倾炒锅比燃气可倾炒锅安全系数高，而且更适合本来无燃气管道或者使用燃气不方便的单位使用。

厨房设备

要使酒店厨房设备布局更利于经营的做法可以是：酒店厨房设备的布局，根据就餐人数、功能定位、卫生防疫要求及使用的方便性、安全性、合理性进行的，共有四大项原则。

1. 卫生

厨房设备的布局，应该考虑方便清扫和维修，燃气设备之间应该留有0.3m的距离。设备排放列位后，把一些死角的地方用拼板补位，防止在使用过程中留有卫生死角。

2. 分区明确

设备布局要依据食物的特性安排，天津厨房设备设计，冷热分开（灶具和冰箱等制冷设备分开放置）、生熟分开（调理类设备分区）、干湿分开（干货、调味类和鲜活类原材料储存设备分开）。

3.符合厨房出产流程厨房设备的布局，应该按进货、验收、粗加工、精加工、烹调、备餐等流程适当配置，防止厨房各工序交叉错位，影响工作效率。

4.合理、方便

设备用具尽可能配套，并力求布局合理，方便使用。厨房设备之间的通道不应该小于1.6m，工作区的通道不可窄于1.2m，一般通道不得窄于0.8m。厨师烹饪操作区域的位置不能小于800mm，北京厨房设备维修电话，打荷区域位置不能小于1500mm。以上四项原则了。如果不按照以上原则，厨房设备布局设计不合理，就会造成后厨人员工作混乱，干扰，效率低下，天津厨房设备维修电话，原材料无法进行科学的管理。如果清洁、卫生方面发生交叉，就会危害就餐人员的健康，可能造成危险事故。

厨房设备

商用电磁灶都有哪些优势？

优势一、节能商用电磁炉热效率高达90%以上，使用成本较传统燃气、燃油灶具低40%--75%，节能带来更大的利润空间

优势二、高效

商用电磁灶系列采用了先进的电磁加热技术，现在电磁炉火力够猛、够旺，温度高时，锅内会起火，炒出的菜肴锅气十足，毫不逊色。并且加热速度普遍比天然气、煤气高出20%。

优势三、环保

低碳厨房，环保自然是不能少的。商用电磁灶系列没有燃烧废气、燃烧烟排放，没有噪音，没有无功热能排放。传统的煤碳、煤气燃烧时，因与空气中的氧气接合，会释放壹氧化碳、贰氧化碳、贰氧化硫等有害物质，厨房设备，影响人体健康。用电磁炉实现了清洁厨房，保护环境。

优势四、安全

商用电磁灶没有明火，减少煤气、柴油泄露等引起的事故和火灾。

天津厨房设备设计-厨房设备-晨鸣海业(查看)由北京晨鸣海业厨房设备有限公司提供。北京晨鸣海业厨房设备有限公司(www.cmhycj.com) 实力雄厚, 信誉可靠, 在北京 通州区 的其它等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领晨鸣海业和您携手步入辉煌, 共创美好未来!