

# 河北厨房设备生产厂家 厨房设备 晨鸣海业

产品名称	河北厨房设备生产厂家 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

饭店整体厨房该怎么去设计：1、厨房设计布局：是根据餐饮企业经营需要，对厨房各功能所需面积进行分配、所需区域进行定位，进而对各区域、各岗位所需设备进行配置的统筹计划、安排工作。

2、厨房设计布局的意义： 厨房设计布局决定厨房建设投资。

厨房设计布局是保证厨房生产特定风味的前提。

厨房设计布局直接影响出口速度和质量。

厨房设计布局决定厨房员工工作环境。

厨房设计布局是提供顾客良好就餐环境的基础。

### 厨房设备

消毒库/热风循环消毒存储库产品优势：

1、消毒时间短：一个小时消毒温度可达130 ；

2、消毒彻底：由于消毒温度高各类细菌在这个温度下完全无法存活;消毒风干一体的功能，可使餐具在重叠情况下，且库体内任何位置的物品都能得到有效消毒；

3、可按需定做：体积大可于聚消毒储存于一机，可避免其它消毒形式消毒后另行储存消毒物品，造成二次污染。

性能特点：

1、库体内外壁采用优质不锈钢板制作，厚为0.6mm、库体为100mm厚专用保温板经复合压制而成的，门为双层钢化玻璃，可耐高温300度。地板加铺3mm厚防滑铝板，防止湿滑，更加人性化。库内配防水、防潮灯。

2、控制箱面板上装有温度显示设定，消毒保温时间设定、及风机加热启动停止等操作按钮，操作方便；消毒温度（90-120度）、时间可控、数字显示、直观准确。

3、该设备利用循环热风对洗净的餐器具进行杀菌、消毒，循环热风使库体内的各点温度保持均恒温（温差在 $\pm 3^{\circ}$ ），库内的餐具消毒更加彻底，该设备并具有烘干、贮存等功效。

4、此设备具备容量大、适用性强、升温快、造价低、体积可根据客户要求和实际空间而制作等优点。

5、可根据需要，设定为前后开门，厨房设备，更方便使用。

## 厨房设备

中餐燃气炒菜灶的所谓“节能”，必须是产品建立在火力要满足厨师的要求以及对产品稳定性高和产品耐用性高要求的基础上。一般用途在于酒店、餐厅、饭店等群体，是厨师常用的设备。一般分为单炒单温灶、双炒单温灶、双炒双温灶。

1、火力要满足厨师的要求。中餐燃气炒菜灶使用的环境是一个高温高湿的环境，由于高校食堂营业时间的限制，要求厨师在单位时间里多出菜是对厨房管理基本的要求，基于这个要求，河北厨房设备生产厂家，火力必须满足厨师出菜速度的需求。在中国的八大菜系里，有川菜、鲁菜、粤菜、苏菜、浙菜、闽菜、徽菜和湘菜，粤菜对火力要求较高，其次是川菜、鲁菜、湘菜、闽菜，再者是苏菜、浙菜、徽菜。在火力要求比较高的菜系里，厨师操作时为了使菜受热均匀，常常会有颠锅、抛锅等动作，而在一些食堂里，河北厨房设备保修，常常是一锅里炒七八份菜，这时如果主火热负荷小的话，就会影响出菜速度。所以产品设计时，热负荷要在在35KW以上，热效率要在35%以上，才能满足大部分食堂厨师对火力的要求。

2、稳定性。使用中餐燃气炒菜灶时，炉膛里进水、掉进菜渣可以说是很正常的事，如果开发高效节能中餐燃气炒菜灶的企业连炉膛进水、进渣问题都解决不了，产品就不可能被市场认可。在设计炉头必须把进水、进渣问题通过技术手段做到免维护，对红外线电子防空烧设备在设计和安装时做好防水、防烤的措施，做到少维护。

3、耐用性。中餐燃气炒菜灶的炉膛要设计成与炒锅锅底仿形的结构，使用耐热金属材料铸造，部分耐高温部件采用高铬、高镍材质的不锈钢加工制成，保证使用寿命达3年以上。

河北厨房设备生产厂家-厨房设备-晨鸣海业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](http://www.cmhycj.com)）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支敬业的员工队伍，力求提供

好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。晨鸣海业——您值得信赖的朋友，公司地址：北京市通州区宋庄镇翟里工业区，联系人：邱女士。