

厨房设备 北京厨房设备保修电话 晨鸣海业

产品名称	厨房设备 北京厨房设备保修电话 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

一，所谓油烟净化设备，其主要的功能就是必须要能够把炒菜的时候出现的油烟在短时间之内处理好，也就是说它的净化效果必须让大家满意，这样的油烟净化设备才是值得选购的。在进行挑选的时候，大家不妨多看看市场上新款的油烟机，看看它们都有哪些功能，并且对于油烟处理的效果是怎样的。

二，除了要亲眼看油烟净化设备的外观以及油烟处理的效果，所选择的品牌也是需要谨慎的。建议大家选择有一定知名度的油烟净化设备品牌，说白了提及这一品牌，很多朋友都知道，那么这样品牌的油烟净化设备就可以考虑。因为这样的品牌所推出的油烟净化设备，在质量上会更有保证。使用知名度高的油烟净化设备，大家才能够更加放心---13810917560。

厨房设备

多功能三门海鲜蒸柜炉

外形尺寸(mm)L×W×H：910×910×1900 鼓风机功率：550W 电压：220V 炉头数：1
燃料：燃气/GAS(两用) 点火装置，安全点火棒 外形尺寸(mm)L×W×H：1200×910×1900
鼓风机功率：550W 电压：220V 炉头数：1 燃料：燃气/GAS(两用) 点火装置：安全点火棒。

蒸柜炉由上柜体及下炉胆支架组成，上体采用全不锈钢组成，分为三层，上面两层每层内含不锈钢层网一件，下面一层含不锈钢层网两件，每格上有不锈钢掩门，门框上采用优质、卫生无毒及耐高温密封条，防止蒸汽泄漏，每一格设有独立安全泄汽阀开关，自动排出过压蒸汽。下支架用40×40×4mm角铁并加涂防锈漆，水胆为5mm厚黑铁板，外封不锈钢板，使炉身外观优美并坚固。

配置不锈钢自动供水水箱一个，安全点火棒一支。

厨房设备

大型食堂厨房怎样设计规划？

一般就餐人数达到300-500以上的食堂就属于大型食堂了，河北厨房设备保修电话，而大型食堂的厨房因为烹饪菜式的多样性以及功能区域的复杂性则需要进行前期的设计规划了，通过专业规范设计的厨房才能满足厨师操作的流畅和员工的就餐需要。

厨房设计规划遵循的生产工艺流程是：收货储存和粗加工区域(洗切加工区域)——热加工区域(烹饪区域)——面点加工间——备餐间(售卖间)——洗消间。下面就根据厨房生产流程来了解食堂厨房功能区域的设计规划。

(1)收货储存和粗加工区域(洗切加工区域)

原料是厨房生产的前提，加工是厨房进入正式生产的必要基础工作。该区域包括原料的验收、进入仓库以及原料进入烹饪前的初步加工处理等，北京厨房设备保修电话，即原料验货处、原料仓库、原料宰杀、蔬菜择洗、干货原料涨发、初加工后原料的切割、浆腌等。

(2)热加工区域和面点加工间

菜点生产制作是厨房的主要工作，河北厨房设备定制，集中了厨房主要的技术力量和生产设备，在整个厨房生产流程中占有相当重要的地位。饭点制作与熟制区，负责米饭、粥类食品的淘洗、蒸煮;负责面点的加工成型、馅料调制，点心蒸、炸、烘、烤等熟制。该区一般多将生制阶段与熟制阶段相对分隔、空间较大的面点间，可以集中设计生、熟结合操作间，但要求抽排油烟、蒸气效果要好，以保持良好的工作环境。

(3)备餐间和洗碗间

成品完善与售卖区域，是介于厨房和餐厅之间及餐厅区域，该区域与厨房生产流程关系密切的岗位主要是备餐间、洗碗间。备餐间以“方便、快捷、减少就餐人员排队等候时间”为原则将售卖区设计为长龙式。

(4)预进间

为了满足卫生防疫要求，售卖区设计了预进间，并留有送餐专用通道。

(5)洗碗间

餐具清洗消毒遵循的是一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁的原则，厨房设备，所有餐盘送到消洗间统一清洗、统一消毒保洁，该区系食堂厨房设计的重要环节之一，无需周转，易操作。

厨房设备-北京厨房设备保修电话-晨鸣海业(优质商家)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！