

厨房设备公司 金佰特商用厨具 厨房设备

产品名称	厨房设备公司 金佰特商用厨具 厨房设备
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】

如何解决酒店商用厨房设备采购存在的问题

酒店商用厨房设备采购是酒店运营整个环节中的重点，甚至会影响到酒店运营的命脉。而设备采购中存在着很多问题：不专业、不配套、不完善等，关于如何解决酒店厨房设备采购问题？

一、建立完善的厨房设备购置管理制度

想要化解棘手的酒店厨房设备购置管理中存在的问题，需要酒店高度重视酒店厨房设备购置管理，制定合理采购购置计划并严格执行。

二、降低酒店厨房设备购置成本

建立供应商管理与考核机制，明确供应商的选择标准、选择程序、供应商评价、检验等方面，与有一定资质和实力的供应商携手合作。也可制定合理预算，进行多方对比。不选择贵的，只选择合适的！

三、保证酒店厨房设备配套采购与使用

由专业人员去制定购置厨房设备的计划，不要过度追求拥有量，而是根据实际实用来制定采购计划。

四、购置低耗能和环保的厨房设备

尽量采用新材料、新工艺和自动化设备，选择节水、节能的厨房设备。采用环保设备，一方面保证厨房设备的正常使用，提高使用寿命；另一方面减少废弃物料排放，有益厨师长的身体健康。

五、选择专业的商用厨房工程公司

随着人们的消费水平提高，餐饮业、旅游业、娱乐业等产业随之兴旺，商用厨房行业迅速发展，厨房设备，商用厨房工程公司如雨后春笋般涌现，八仙过海各显神通。如何选择一家专业的厨房工程设计公司，为酒店餐饮省时省力省钱，这是一个迫在眉睫的问题。

配图：山东金佰特--厨舍记--节能环保--绿云灶

【山东金佰特-厨舍记连锁餐饮事业部】

商用厨房设计有哪些要点和注意事项

现在商用厨房设备的特点是产品种类多、规格、功率、容量等各方面都比家用厨房设备要大很多、价格也比较高，更侧重于整体厨房，涉及到金属材质部分已经全部采用不锈钢材质。那么商用厨房工程的设计要点有哪些？

- 1.商用厨房工程通风技术应采用先进的双进风式、低噪音、强力环保式抽风机技术，充分考虑中餐设备热值高，油YAN多等特点。
- 2.确保厨房工程设计流程符合卫生防疫部门的要求。
- 3.厨房灶具设备配备国际上流行的沟风式燃烧器，加强力鼓风机，确保燃烧值可达到高效率运转的需求。
- 4.厨房污水处理系统采用地沟及单级及多级隔油处理方式。
- 5.厨房排YAN系统建议选用符合环保和消防要求的运水YAN罩+油YAN净化器复合式油YAN治理系统，确保除油YAN效果达到国家环保局所要求的排放标准

以上就是商用厨房工程设计的5个要点，落实这些要点可营造一个良好的厨房环境。

在了解了商用厨房设计要点之后，我们也要关注一下商用厨房工程设计的一些注意事项。

1.商用厨房空间

所有的厨房都是要有一定的空间的，不管是家用还是商用都是如此。商用的话更要有稍微大一点的空间因为人多，物品也多空间小就会显得非常混乱。

2.商用厨房目标

确定目标，商用厨房一般都是给顾客制作食物的，其目的就是为了赚钱。我们只有在明确的这个目标过后在整个商用厨房工程设计上才能更加的合理。不至于造成装修浪费的情况。

3.商用厨房方向

中西方餐饮文化的不同所以厨房上也会有一定的差距，所以对商用厨房工程设计的时候一定要考虑到发展方向。

4.商用厨房位置

厨房位置要选择的好，一般建议在整个建筑的背面或者是地下室。如果是地下室的话要做好通风措施。

5.厨房设计合理

在对商用厨房设计的时候一定要考虑到效率这个问题，所以每个区域之间应该有一定的顺序，这样能很好的提高制作食物的效率。

6.商用厨房餐具

厨房餐具是所有厨房都比不上的，厨房设备安装，一般商用厨房餐具的话尽量选择实用的，除非是为了打造特色厨房所需否则一般是选择宜清洁，寿命长，以安全节能和效率为目标。

7.商用厨房排放

制作食物难免会产生油烟和污水，而油烟和污水的排放一定要设计合理。要是三天两头的出问题那么生意也会收到影响的。

希望以上商用厨房工程设计的一些要点和注意事项的对各位有所帮助。

配图：山东金佰特--厨舍记--节能环保--绿云灶

【山东金佰特-厨舍记连锁餐饮事业部】

大型食堂厨房设备设置详解

一般的，厨房设备公司，能达到两三千人就餐的食堂，就算是大型食堂了，食堂的大小还和员工人数和食堂厨房的面积及功能间设置有关。其实大型食堂厨房设备跟小型食堂设备区别不大，都会用到大锅灶、炒灶等，一般不会采用进口品牌。如果设置零点、小吃类可能会用到一些小型设备。

大型食堂必备的功能区会有主食加工间、热菜加工间、粗加工间、洗消间、售饭间和库房等，但是还可能设置一些特色功能区，如自助餐区、特色小炒间等。

因为食堂特别大，供应就餐人数特别多，所以食堂设计的功能间会相对细一些，设备相对多一些，下面小编为您列举一个大型食堂的功能间和设备设置（各个加工间均有货架、工作台、冰柜或保鲜柜、洗涤龙头和水池，厨房设备方案，热食加工区都有排烟设备），您可以参考一下。

一、大型食堂主食加工间厨房设备

炒灶、大锅灶、蒸饭车、电烤箱、电饼铛、调料台、食品柜等。

二、大型食堂副食（热菜）加工间厨房设备

炒灶、大锅灶、低汤灶、煲仔炉、食品柜、调料台等。

三、大型食堂粗加工间厨房设备

（一）主食粗加工间设备

醒发箱、食品柜、拌馅机、绞肉馅机、切菜机、切面机、揉面机、和面机、搅拌机、馒头机、刀削面机、饅饅机、面案、面粉车、包子机、饺子机等。

（二）蔬菜粗加工设备

蔬菜清洗机、多功能切菜机、土豆去皮机、开水器等。

（三）肉食、水产加工设备

锯骨机、落地绞切机、台式全自动切片机、开水器、宰杀台等。

（四）豆制品加工间设备

豆芽机、全自动豆浆一体机、汽泵式豆腐压榨机、食品柜等。

四、大型食堂洗消间厨房设备

（一）洗碗间设备

洗碗机、开水器、餐具柜、双拉门工作台、加深加大三联水池、加深加大单联水池等。

（二）消毒储藏间设备

推车式消毒柜、餐具柜等。

五、大型食堂售饭间设备

保温售饭柜、凉菜售饭柜、汤粥售饭柜、主食售饭台、保温车、托盘筷子贮备台等。

六、大型食堂库房设备

冷冻库、冷藏库、货架、米面架等。

七、大型食堂自助餐区设备

双层自助餐台、自助餐炉、暖汤鼎、饮料鼎、果盘、双头果汁鼎等。此大型食堂还设有残留nongyao测试仪、留样柜、吸尘吸水机等特色设备。另有凉菜间、特色凉菜间、特色蒸制间、特色主食间、特色小吃间。

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--工程设计

厨房设备公司-金佰特商用厨具-厨房设备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）拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！