

文山不锈钢厨具一套多少钱 文山不锈钢厨具 火雍厨具

产品名称	文山不锈钢厨具一套多少钱 文山不锈钢厨具 火雍厨具
公司名称	云南火雍厨房设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	云南省昆明市前兴路新时代电器城2幢13号
联系电话	13658817007

产品详情

厨房设备配置常识

厨房设备布置加热设备及数量概算：

1、厨房平面布置的首要条件是满足烹调工艺要求，尽量避免冷、热交叉，清洗物与脏物交叉，力求各工作区就近作业。

2、充分了解厨房空间、平面地形、加热设备的布置方位，文山不锈钢厨具一套多少钱，应力求保证排油烟、新风系统少弯、距短、方便安装。

3、工程设计中主要设备数量概算：

(1) 炒灶：

a.以宴会餐式为主的餐厅或早茶式餐厅

火眼数=餐厅桌数/5

b.以零客为主的川菜餐厅

火眼数=进餐人数/40-50

c.部队、学校

火眼数=就餐人数/100

大锅灶=人数/200-300

(2) 蒸饭柜、蒸柜炉：

单门蒸饭柜可供250-300人主食或100-150人所需蒸菜，文山不锈钢厨具批发，三层蒸柜炉可供50-100人所需蒸菜或30-50人主食。

其它加热设备：一般情况下，200人以下的中餐厅其它加热设备不宜超过2台/种。

云南厨房设备，昆明厨房用具，就找云南火雍厨房设备有限公司。我公司从设计，到工艺，生产，质量管理，提供优质的和满足顾客需求的产品意识始终贯彻如一，从而确保了产品的高性能，经济性，美观大方等特征。更优质的厨房设备、厨房用具，就找火雍厨具。

厨房设备的安全使用

为了保持冰箱的冷藏效果，储存物品应只放八分满，使冰箱内冷度均匀，而且不要把热的食物直接放入冰箱，而是要等到食物冷却后再放入冰箱。

冰箱不要放在发热的器具（如煤气炉）旁边，或者太阳照得到的地方，因为当冰箱周围温度提高10时，冰箱耗电量就会增加10%—20%。

电饭锅的电热盘时间长了被油渍污物附着后出现焦炭膜，会影响导热性能，增加耗电，所以保持电热盘的清洁，也是省电的一个好方法。

云南厨房设备，昆明厨房用具，就找云南火雍厨房设备有限公司。我公司从设计，文山不锈钢厨具，到工艺，生产，质量管理，提供优质的和满足顾客需求的产品意识始终贯彻如一，从而确保了产品的高性能，经济性，美观大方等特征。更优质的厨房设备、厨房用具，就找火雍厨具。

如何采购食堂厨房设备？

炊事机械设备

这里主要用到的是一些小型的机械类设备，比较常用的产品有切片机，搅拌机，和面机，压面机，豆浆机等产品，这些机械品牌种类很多，功能有多有少，价格不一，一般是要根据食堂的档次需要来配备的。

消毒设备

不论是学校食堂还是校外餐饮，消毒设备都不可或缺，它是为我们抵御病菌的屏障，消毒柜、洗碗机...

...

进餐用具

主要包括食堂中进餐时的用具和器皿等。

云南厨房设备，昆明厨房用具，就找云南火雍厨房设备有限公司。我公司从设计，到工艺，生产，文山不锈钢厨具价格，质量管理，提供优质的和满足顾客需求的产品意识始终贯彻如一，从而确保了产品的高性能，经济性，美观大方等特征。更优质的厨房设备、厨房用具，就找火雍厨具。

文山不锈钢厨具一套多少钱-文山不锈钢厨具-火雍厨具(查看)由云南火雍厨房设备有限公司提供。云南火雍厨房设备有限公司（www.yncfsb.com）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，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。火雍厨具——您可信赖的朋友，公司地址：云南省昆明市前兴路新时代电器城2幢13号，联系人：周经理。