

# 开远不锈钢厨具 火雍厨具 开远不锈钢厨具批发

产品名称	开远不锈钢厨具 火雍厨具 开远不锈钢厨具批发
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

### 商用厨房设备如何设计

#### 洗碗间传输要方便

洗碗间的设计与配备得当，可以减少餐具破损，保证餐具洗涤及卫生质量，开远不锈钢厨具零售，在设计时应处理好以下几个方面：

1.洗碗间应靠近餐厅、厨房，这样，既方便传递使用过的餐具和厨房用具，又减轻传送餐具员工的劳动强度。当然在大型餐饮活动之后，用餐车推送餐具，也是必要的。

2.洗碗间应有可靠的消毒设施。餐具消毒后，再用洁布擦干，以供餐厅、厨房使用。

3.洗碗间通、排风效果要好。洗涤操作期间，均会产生水气、热气、蒸气。这些气体，如不及时抽排，开远不锈钢厨具价格，不仅会影响洗碗工的操作，而且会使洗净的甚至已经干燥的餐具重新出现水气，还会向餐厅、厨房倒流。

因此，必须采取有效设计，切实解决洗碗间通、排风问题，创造良好环境。

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，开远不锈钢厨具，就找火雍厨具。

## 商用厨房设备如何设计

### 厨房与餐厅在同一层

厨房与餐厅在同一楼面，可缩短输送流程，提高工作效率，有利于保持菜品温度，防止交叉污染，另外还可以减少设备投资。

如果厨房与餐厅不在同一楼层，要另外设电梯，并注意按生、熟、洁、污分设，并添加保温的传送设备。这样增加了费用。

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。

## 商用厨房设备如何设计

### 厨房隔区不宜太多

很多人设计厨房时，一听老板提到厨房要先进整齐、要改善厨师工作环境，就无节制地扩大面积，拓展空间。不仅如此，还把偌大的一个厨房进行无限分隔，各作业间互相封闭，看不见、叫不应，既增加了厨师搬运货物的距离，又不便互相关照，提高工作效率，更容易产生安全隐患。

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，开远不锈钢厨具批发，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。

开远不锈钢厨具-火雍厨具-开远不锈钢厨具批发由云南火雍厨房设备有限公司提供。开远不锈钢厨具-火雍厨具-开远不锈钢厨具批发是云南火雍厨房设备有限公司（[www.yncfsb.com](http://www.yncfsb.com)）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：周经理。