

厨具价格 滁州厨具 安徽新现代

产品名称	厨具价格 滁州厨具 安徽新现代
公司名称	安徽新现代餐饮设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	合肥市庐阳区电厂支路与清源路交叉口新中菜市二楼东区
联系电话	13505600492

产品详情

常见厨房设备布局类型

厨房布局的类型应依据结构、面积、高度以及厨房设备的具体规格进行，滁州厨具，直线型布局，厨具厂家，指所有的炉灶、炸1锅、烤箱等加热设备均作直线型布局。通常是依墙排列，置于一个长方形的通风排气罩下，集中布局加热设备，集中吸排油烟，酒店厨具，每位厨师按分工相对固定地负责某些菜肴的烹调熟制，所需设备工具均分布在左右和附近。适用于高度分工合作、场地面积较大、相对集中的大型餐企的厨房。

厨房新风系统设计方案

定义新风管道走向

新风从空气较洁净区域进入，由污浊处排出。一般污浊空气从浴室、卫生间及厨房厨具灶间排出，而新鲜空气则从室外区域引入。通过管道送到各个需要区域。

分区控制

商用厨房实际中采用分区控制的安装配置方法。即把厨房分成若干个区域，每个区域根据排风量和面积、空气质量情况来分配新风总量，通过管径防火阀控制。

厨房设备的具体保养措施

炉灶的保养，每天清洗炉灶上的铁架及不锈钢台面，保证灶具的表面光洁度。厨房油污和其他杂质会腐蚀炉灶的表面。要经常清洗天然气喷头。

油炸炉的保养，每天清洗油炉内壁及过滤网。半个月调整一次天然气的喷头和点火装置。如果是电炸炉，就要检查线路是不是否畅通。保持开关和各零配件连接完好。检查排油管装置。

厨具价格-滁州厨具-安徽新现代(查看)由安徽新现代餐饮设备有限公司提供。安徽新现代餐饮设备有限公司(www.xiandaicj.com)是一家从事“厨房设备,厨具”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“新现代”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使安徽新现代在其它中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。
特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！