

安徽新现代 酒店厨房设备 合肥厨房设备

产品名称	安徽新现代 酒店厨房设备 合肥厨房设备
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

厨房新风系统安装

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。

商用厨房新风系统是商用厨房工程的一部分，商用厨房设备新风系统很重要，成功的新风系统，首先得保证平衡的风量风压，且不能对室内的原有温度有较大的影响，其次，饭店厨房设备，空气的流向必须是顺畅合理而舒适的，厨房设备公司，还有一点，通风的时间，因为厨房工作人员工作时都在不停的呼吸，随时都需要新鲜的空气，所以，商用厨房的通风也必须保证工作时段能够不间断运行。同时要保障所进入的新风是洁净健康的。

餐厅、饭店厨房设备设施操作时要遵循的管理制度

工具及出品用具管理：

- 1、所有厨房出品(凉菜、面点、肉、青菜、半成品)等必须分配到人，保证所有菜品都有专人负责质量把关；
- 2、确保出品卫生、量足、味正、餐具无缺口、造型合格，合肥厨房设备，规格统一；
- 3、如因质量原因造成顾客退菜或投诉，由菜品质量把关人按照菜品价格给予处罚；如因质量原因造成打折等情况，给饭店造成经济损失的，酒店厨房设备，按照给饭店造成的经济损失给予赔偿；

4、多次因菜品质量造成投诉的厨师，厨师长有权给予其他处分或辞退处理。

厨房设备布局

厨房空间及工作位置合理安排，各个功能区域清晰，既互相想独立又互相沟通，确保厨师均能各司其职，分工合作，提高产量与质量。厨房内的排烟、排风系统，应以保障油烟完全排出并且厨房内空气流通顺畅无闷热感为基本目标，力求为厨房各部门人员营造一个舒适的工作环境。厨房排污、排烟系统应当符合国家相关的环保法律法规及要求。厨房设备虽然不是高科技产品，但，这是一个严格的系统工程，涉及到了诸多相关专业知识。因此，专业公司的技术支持更为重要。一个理想的商用厨房整体解决方案，可以让厨师人员与设备协调配合，为制作美味佳肴提供了良好舒心的环境。

安徽新现代(图)-酒店厨房设备-合肥厨房设备由安徽新现代餐饮设备有限公司提供。行路致远，砥砺前行。安徽新现代餐饮设备有限公司（www.xiandaicj.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为其它具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!