

# 餐饮厨具 六安厨具 质优价廉|安徽新现代

产品名称	餐饮厨具 六安厨具 质优价廉 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

### 选择不锈钢厨房设备材质

在建设一个食堂厨房、酒店厨房等商用厨房时，设计是第1步也是非常重要的一步；其次，对厨房影响较大的就是厨房设备，不锈钢以其耐空气、蒸汽、水等弱腐蚀介质和酸、碱、盐等化学浸蚀性介质腐蚀的特性，不锈钢厨具，是目前商用厨房设备常用的材质。在选择时，六安厨具，长久耐用是首要考虑的问题，同时厨房设备还关乎到食品安全问题，应注意品质。

### 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，餐饮厨具，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，空气的流向必须是顺畅合理而舒适的，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，商用厨具设备，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。

### 商用厨房设备设计统用规范

厨房的布局分区，厨房布局可按热加工间、制作间、备餐间、库房、厨工服务用房、餐具洗涤消毒存放等工艺流程合理布置。热加工间一般为厨房的中心位置，一边为实墙，方便灶台、烟罩吊装及各种管线的安装，空间约占厨房的40-50%。后厨的地面装修要求，厨房的地面要采用耐磨、不渗水、耐腐蚀、防滑易清洗的材料，并应处理好地面排水。

餐饮厨具-六安厨具-质优价廉|安徽新现代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](http://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!