

酒店厨房设备 中山厨房设备 海派厨房设备

产品名称	酒店厨房设备 中山厨房设备 海派厨房设备
公司名称	佛山市海派厨房设备工程有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	佛山市禅城区轻工三路13号
联系电话	13690255888 13690255888

产品详情

用厨房设备用具主要是用于酒店，饭店，食堂等大型厨房。商用厨房设备用具主要包含以下几大类：

- 1、烹调用具：主要有炉具、灶具和烹调时的相关工具和器皿。随着厨房革命的进程，电饭锅。高频电磁灶、微波炉、微波烤箱等也开始大量进入家庭。
- 2、调理用具：主要包括调理的台面，整理、切菜、配料、调制的工具和器皿。随着科技的进步，家庭厨房用食品切削机具、榨压汁机具、调制机具等也在不断增加。
- 3、洗涤用具：包括冷热水的供应系统、排水设备、洗物盆、洗物柜等，洗涤后在厨房操作中产生的垃圾，应设置垃圾箱或卫生桶等，现代家庭厨房还应配备消毒柜、食品垃圾粉碎器等设备。
- 4、储藏用具：分为食品储藏和器物用品储藏两大部分。食品储藏又分为冷藏和非冷储藏，冷藏是通过厨房内的电冰箱、冷藏柜等实现的。器物用品储藏是为餐具、炊具、器皿等提供存储的空间。储藏用具是通过各种底柜、吊柜、角柜、多功能装饰柜等完成的。

蒸箱使用

- 1、蒸箱点火操作程序与炉灶点火程序相同，食堂厨房设备，及使用后及时关闭各开关。
- 2、使用时检查自动进水阀是否正常，酒店厨房设备，确保蒸箱里的水量。
- 3、取出蒸箱里的物品时，手要用抹布包严，中山厨房设备，以防烫手。

4、打开蒸箱门时，要关闭气阀，厨房设备公司，要让门口蒸气散发完后，再取出物品，以免蒸气迎面扑出烫到脸部。

5、收工完毕清洁时，要及时切断电源，只能用抹布轻擦，电源上面不得沾有水滴。

随着房地产业的发展，商品房的户型也在不断变化。作为厨卫产品的承载空间—厨房、卫生间户型结构变化直接影响厨卫产品特别是定制产品的设计。在前不久召开的2016中国厨卫年会上，省内外多家有名气的厨卫企业分别就2017年不锈钢五金、智能云厨房等产品的发展脉络，向相关行业展示产品发展趋势和新设计、新材料、新技术。

酒店厨房设备-中山厨房设备-海派厨房设备由佛山市海派厨房设备工程有限公司提供。“厨房工程,厨房设备,不锈钢厨房设备”就选佛山市海派厨房设备工程有限公司（www.hp5588.com），公司位于：广东省佛山市南海区狮山镇朗下工业区，多年来，海派厨房设备坚持为客户提供好的服务，联系人：魏总。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。海派厨房设备期待成为您的长期合作伙伴！