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!