

# 太原厨房设备批发市场在哪 太原厨房设备 太原众鑫厨具厂家

产品名称	太原厨房设备批发市场在哪 太原厨房设备 太原众鑫厨具厂家
公司名称	太原市万柏林区众鑫厨具经销部
价格	面议
规格参数	
公司地址	太原市万柏林区珍锦隆石材城不锈钢市场6排5号
联系电话	15340690905

## 产品详情

《太原市众鑫厨具》是一家从事星级酒店、中西餐厅、工厂、学校、食堂厨房设备的科研、设计、生产、销售、安装、售后运营服务以及厨房工程于一体的企业，太原厨房设备批发市场在哪，另外做厨房排烟系统的设计施工，以及燃气灶具、操作台、油烟净化器、开水器、冰柜等厨房设备的零售批发。

酒店厨房分为主食库、副食库、高低温冷库、肉类粗加工区、菜类粗加工区、副食操作间、主食操作间、洗消间、二次更衣间、凉菜间、备餐间、分餐间、一次更衣间等13个功能间。

那么，太原厨房设备公司，酒店厨房冷荤凉菜间在设计时应该考虑哪些因素，在管理时又应该注意些什么，有哪些必须注意的为甚制度呢？

一、酒店厨房冷荤凉菜间要达到“五专”（专人、专室、专工具、专消毒、专冷藏）要求，非专室人员不得进入冷荤凉菜加工间。

二、进入冷荤间前在预进间进行二次更衣，将双手洗净，个人卫生符合标准要求。出冷荤间前在预进间先脱掉二更工作服，更换一更工作服。

《太原市众鑫厨具》是一家从事星级酒店、中西餐厅、工厂、学校、食堂厨房设备的科研、设计、生产、销售、安装、售后运营服务以及厨房工程于一体的企业，另外做厨房排烟系统的设计施工，以及燃气灶具、操作台、油烟净化器、开水器、冰柜等厨房设备的零售批发。

### 注意厨房设备的安装实施过程

各种设备在安装的时候一定要严格根据定好的设计图和安装施工方法来做，比如烟罩的安装——烟罩的面积多少，烟罩安装的高度是多少，各种配件的安装顺序是什么，烟罩吊装的坡度是多少，安装后的外观要求是什么，安装的技术标准是什么等等，各个细节都需要考虑到，并处理好。否则一个小零件少装

、错装、装松了，太原厨房设备，一个部件放错位置了，都会影响到后期的使用。

《太原市众鑫厨具》是一家从事星级酒店、中西餐厅、工厂、学校、食堂厨房设备的科研、设计、生产、销售、安装、售后运营服务以及厨房工程于一体的企业，另外做厨房排烟系统的设计施工，以及燃气灶具、操作台、油烟净化器、开水器、冰柜等厨房设备的零售批发。

不锈钢厨具的加工准则：

#### 1、防火的准则：

厨房是现代家居中仅有运用明火的区域，资料防火阻燃才干的高低，决议着不锈钢厨具加工乃至家庭的安全，特别是不锈钢厨具加工表层的防火才干，更是挑选不锈钢厨具加工的重要规范。所以，正规不锈钢厨具加工生产厂家生产的不锈钢厨具加工面层资料悉数运用不燃、阻燃的资料制成。

#### 2、卫生的准则：

如果您想详细了解山西厨房设备，太原厨房设备，饭店厨房设备，酒店厨房设备等，请来电咨询我们！

太原厨房设备批发市场在哪-太原厨房设备-太原众鑫厨具厂家由太原市万柏林区众鑫厨具经销部提供。太原厨房设备批发市场在哪-太原厨房设备-太原众鑫厨具厂家是太原市万柏林区众鑫厨具经销部（[www.tyzxcj.com](http://www.tyzxcj.com)）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：王经理。