

新岷厨业公司 太原厨房设备厂 厨房设备

产品名称	新岷厨业公司 太原厨房设备厂 厨房设备
公司名称	太原市新岷厨业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山西省晋中市榆次区北方功能食品产业园
联系电话	13994294698 13994294698

产品详情

太原新岷厨业有限公司

新岷厨房设备厂设计的具体标准和要求1. 厨房空间布局要合理：形成进货、粗加工、切配、烹饪、传菜、收残的循环体系，避免各区间的相互交叉；2. 加工区与辅助区要分离：即库房、员工设施、办公室与各加工区域要分隔；3. 厨房传菜路线（通道）不能与其它非餐饮公共区域交叉，混合使用；4. 厨房与餐厅之间，采取有效的隔音、隔热和隔味的措施。进出门要分开，并能自动闭合；5. 原则上要求厨房与餐厅应处于同一楼层，连接通道顺畅，出菜口与餐桌的最远距离应控制在40米以内；6. 所有厨房地面应具备干燥、清洁、防滑功能（地面采用防滑材料），排水沟畅通，太原厨房设备厂家，出水口设置防鼠网。

太原市新岷厨业有限公司是一家集科研、设计、制、安装、销售于一体的专业厨房设备生产企业。

公司主营：山西厨房设备，厨房设备，山西酒店厨房设备，山西油烟净化器，山西无烟烧烤炉，山西制冷设备，太原岛柜，山西燃气灶，山西排风系统，山西风柜，山西消毒柜等

中国本土的商用厨具逐渐走向全球化趋势，可中国先进的商用厨具走向国际化舞台困难重重，同时国外先进的厨房设备技术在国内难以得到有效利用。

不少跨国公司携技术、品牌、营销优势卷土重来，使国内厨具竞争更趋白热化。随着中国国民经济快速

稳步增长，城镇居民的住房需求发生重大变化，对相关产业包括厨具产业的发展产生了较大的拉动作用。同时，广大农村市场有待开发，加上城市居民更新换代的需求，厨具的需求量将保持稳步增长势头。

太原新崛厨业有限公司

酒店厨房设备设计原则

卫生。酒店厨房设备，其自身应该具有抵抗污染的能力，能够防止蟑螂、蚂蚁等对食品的污染，保证厨房食品存放的卫生。也就是说，酒店厨房设备内在质量要过关。现在市场上的橱柜设计，密封技术全部采用的是防蟑条密封，有效的防止食物受到污染。

防火。现在的酒店厨房设备虽然发展迅速，甚至于无名火设备的出现，引起了厨房的革命，太原厨房设备厂排名，但是，大多数的设备还是使用明火的，所以设备的防火阻燃能力，太原厨房设备厂，直接的决定了厨具乃至酒店的安全，特别应该注意的是厨具表面的防火能力。所以酒店选择厨房设备，要选择正规厂家生产的，使用不燃阻燃材料制作的厨具。

新崛厨业公司(图)-太原厨房设备厂-厨房设备由太原市新崛厨业有限公司提供。太原市新崛厨业有限公司(sxxjcy.com)坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。新崛厨业——您可信赖的朋友，公司地址：太原市万柏林区西山煤电电机修造园区9号，联系人：李经理。同时本公司(www.dczcj.com)还是从事太原商用大功率电磁灶，山西大型电磁灶多少钱，山西大锅电磁灶报价的厂家，欢迎来电咨询。