

不锈钢厨具厂家 合肥厨具厂家 安徽友福厨房设备

产品名称	不锈钢厨具厂家 合肥厨具厂家 安徽友福厨房设备
公司名称	安徽友福厨具制造有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	安徽省合肥市双凤经济开发区金藏路5号
联系电话	13956097718

产品详情

西餐厅的基本厨房设备：

- 1、多功能烤箱——主要是用于西餐的烤类食品的器皿，所谓脚多功能是建立在温度上，不管是多少高温低温都可以进行烤，一般的西餐厅由于面包、西点等食品的制作。
- 2、多功能蒸箱——蒸箱跟中餐的蒸柜类似但从外形上大有区别，因为西餐的主要由于小点食品的制作，而中餐的蒸柜主要是由于蒸菜等食物。
- 3、炸炉——对于西餐来讲不可缺少的就属于炸炉了，因为西餐厅常有食客点相关的油炸食品，我们常见的这路可以在类似肯德基、麦当劳这种类似餐厅不少见，常见的炸鸡腿、炸鸡翅就出自于这个设备。
- 4、保鲜柜——不管任何种类餐厅食物的新鲜都不肯能缺少，只有新鲜的食物才保证食物的卫生。

商用厨房应有的特殊的上下水设施，保持各零配件和开关的连接是否完好。如排水明沟、隔油池、防臭地漏、管道防虫防鼠功能等设计，一并予以综合考虑，不要漏项。功能缺项，施工后就难以弥补。其次再考虑美观。尽可能考虑筒柜的设计、采用单盆或单盆带沥水架的设计，条件所限时，首先要去掉豪华功能的设计。安徽友福厨具制造有限公司。

厨房设备安装的注意事项：

- 1、安装墙上的设备时，合肥厨具厂家，打孔的时候要小心，不然会把墙面弄一个大窟窿。
- 2、几点的时候一定要，要检查有没有电然后就是接完电检查有没有接错电。
- 3、安装的时候一定要适宜厨师等工作人员使用，位置要方便、尺寸要合适。
- 4、在酒店厨房工程设计中，单位厨具厂家，油烟机必不可少。同时在安装的时候排烟罩不能太靠近灶台，否则，不但给厨师工作造成影响，而且影响排油烟的效果。

不锈钢厨具厂家-合肥厨具厂家-安徽友福厨房设备(查看)由安徽友福厨具制造有限公司提供。安徽友福厨具制造有限公司(www.ahyfcj.com)是从事“厨房设备,厨具”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：马经理。