

芜湖厨房设备定制 安徽金皖西不锈钢 厨房设备定制

产品名称	芜湖厨房设备定制 安徽金皖西不锈钢 厨房设备定制
公司名称	六安市金安区金皖西不锈钢厨房设备厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	安徽省六安市金安区临淮路金皖西厨业
联系电话	13956135411

产品详情

厨房设备选购要有专人组

厨房设备选购要有专人组

越多失误越少，选择技术比较认真的人负责。

满足功能要求才能提高工作效率

厨房设备的功能、性能指标直接影响工作效率，首先要根据工艺技术要求，选择满足技要求的种类型号；然后，芜湖厨房设备定制，要了解详细的性能指标，选择保证产出量，产出速度高。能耗低，价格合理的设备，要比较并核实关键的技术指标，如用电设备的耗电量，冷冻和冷藏设备的效率，炉灶的能耗等。选用节能***的设备，不仅能提高工作效率，还能降低使用成本。

厨房设备要有抗御污染的能力

厨房设备要有抗御污染的能力，特别是要有防止蟑螂、老鼠、蚂蚁等污染食品的功能，才能保证整个厨房设备的内在质量。目前市场上有的橱柜已采取全部安装防蟑条密封，此项技术能有效防止食品受到污染。

厨房是现代家居中使用明火的区域，材料防火阻燃能力的高低，决定着厨具乃至家庭的安全，特别是厨具表层的防火能力，更是选择厨具的重要标准。所以，厨房设备，正规厨具生产厂家生产的厨具面层材料全部使用不燃、阻燃的材料制成。

民以食为天，饭店厨房设备，日常生活厨房的活动比较频繁，厨师更是如此，如果对厨房设备布置或者活动方式不能科学安排，会让人感觉拥堵，又没工作效率，因此科学的设计厨房是享受轻松厨房生活

的关键。职工食堂出现问题也会产生不利于员工队伍稳定等不良影响，不锈钢厨房设备厂，所以食堂工作必须搞好，必须让广大职工用餐满意。无论是后厨还是前厅，不锈钢厨房设备，保障为每位厨师提供更合理更人性化生产并为员工提供良好的就餐环境。

西餐厨房必备的厨房设备

- 1、蒸汽夹层汤锅--该锅主要由机架、蒸汽管路、锅体、倾锅装置组成。主要材料为***不锈钢，符合食品卫生要求，酒店厨房设备定制，外观造型美观大方，使用方便省力。倾锅装置通过手轮带动蜗轮蜗杆及齿轮传动，厨房设备定制，使锅体倾斜出料。翻转动作也有电动控制的，使整个操作过程安全且省力。
- 2、平顶扒炉——主要是用于西餐烧烤牛肉、肉块等食物，需要具有操作简单、加热更为快捷的设备，通过此设备可以快速的满足客户在短时间内实现肉食品的烤、煎、炸方式烹饪。
- 3、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。

金皖西不锈钢厨房设备厂依靠先进的技术，优良的产品质量，完善的售后服务体系占领市场，赢得广大客户的信赖。对销售出去的所有产品都建立了完整的技术档案，并有一支强有力的售后服务团队，实行有效的跟踪服务，免除和解决了客户实际使用中的各种疑难问题。

芜湖厨房设备定制-安徽金皖西不锈钢-厨房设备定制由六安市金安区金皖西不锈钢厨房设备厂提供。“灶具,排烟净化器,食品机械,制冷设备”就选六安市金安区金皖西不锈钢厨房设备厂（www.jwxcj.com），公司位于：安徽省六安市金安区临淮路金皖西厨业，多年来，金皖西不锈钢厨房设备厂坚持为客户提供好的服务，联系人：张总。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。金皖西不锈钢厨房设备厂期待成为您的长期合作伙伴！