

# 食堂厨具厂免费咨询

产品名称	食堂厨具厂免费咨询
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

商用厨房一般是指饭店、酒楼、餐厅等商业用的厨房，这类厨房的特点就是为大众提供餐饮，因此在厨房的布局和功能上都与普通家庭中的厨房有很大的差别，那么商用厨房怎么设计？今天给大家说说商用厨房的功能性。

海派承接厨房设备工程（工厂厨房工程，酒店厨房工程，学校厨房工程）、燃气管道工程、厨房设备设计改造工程、油烟净化通风系统工程，厨房设备及气化炉安装、销售等。

销售项目：学校、工厂、写字楼、大中小企业、酒店等各种厨具。

学校食堂厨具的设置摆放：

各个工作岗位使用的厨具如器皿、刀具等，要按照厨师的操作习惯摆放，每天都按照固定的顺序摆放，方便取用。厨具要及时清洗干净，在水池旁边放置沥水架，经常使用的地方设置炊具架。要能挂着放的，这样既节省台面的空间，又便于厨具的自然干燥，保持卫生。

海派厨具销售、安装、设计大型酒店餐厅/厨房设备工程。

酒店不锈钢灶具，单位厨房设备，宾馆设备、冰箱，冰柜，展示冷柜，冷藏柜，冷藏冷冻柜，冷库，空调，脱排油烟机，排风机，搅肉机等，微波炉，不锈钢橱柜，保鲜柜，食堂厨具厂，消毒柜，不锈钢工作台，灶台，灶具餐具，水池，蒸笼设备等。

厨房设备：灶台、蒸饭车、餐车、蒸屉、冰箱、电烤箱、微波炉，冷藏保鲜柜、不锈钢设备等

## 商用厨房和餐厅同楼

为了保证烹调厨房的出品及时，并符合应有的食、香、味等质量要求，烹调厨房应紧靠与其风味相对应的餐厅。尽管有些饭店受到场地或建筑结构、格局的限制，厨房的加工或点心，甚至冷菜或烧烤等的制作间，可以不与餐厅在同一楼层，而烹调间必须与餐厅在同一楼层。考虑到传菜的效率和安全，尤其是会议、团队等大批量出品，可能需用推车服务，因此，烹调厨房与餐厅应在同一平面，不可有落差，更不能有台阶。如采用原装配套用具，机械设备的传送带、皮带松紧调整合适，需要的部位加入合适的润滑油，冰箱及时补充足量的制冷剂，运水的烟罩运水控制箱及时加入足量的化油剂等等。

食堂厨具厂免费咨询由佛山市海派厨房设备工程有限公司提供。佛山市海派厨房设备工程有限公司（[www.hp5588.com](http://www.hp5588.com)）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！消毒柜可以不放在厨房，放置在餐厅墙角，顾客能看得见，还会比较放心。