

家用厨房设备厂品质售后无忧

产品名称	家用厨房设备厂品质售后无忧
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

星级酒店厨房因为顾客的餐饮服务项目较多，所以会设置很多不同的功能区域，每个功能区域所需的厨房设备都有不同。下面海派厨具为您介绍星级酒店厨房设备清单，为大家的厨房设备配置提供参考。以一份五星级酒店厨房设备清单为例。

1、中餐厨房

设备：鼓风机、海鲜蒸柜、煲仔炉、矮仔炉、多种功能蒸烤箱、多种功能蒸烤箱用软水机等；

2、西餐厨房

设备：炒锅、扒炉、炸炉、平头炉连下焗炉、多种功能蒸烤箱用软水机等；

3、面点间

设备：和面机、压面机、电烤箱、醒发箱、电饼铛、七星蒸炉、炒炉、饼盆车等；

4、蔬果、肉类加工间

设备：绞切机、切片机、立式锯骨机等；

5、冷冻库和冷藏库

设备：冷库库板、冷库库门、冷库压缩机组、室内冷风机等；

6、洗消间

设备：污碟台、残食台、洁碟台、洗碗机、洗碗机用软水机、碗柜、消毒柜、排气罩等；

7、吧台

设备：调酒柜连酒瓶槽、制冰机、制冰机用滤水器、咖啡机、冰沙机、榨汁机、奶昔机、酒吧搅拌机、豪华切片机等；

8、自助餐台

设备：嵌入式电磁炉、电子暖粥煲、布菲炉、镜盘等；

以上就是海派厨具为您简单介绍的五星级酒店厨房8个餐饮区域的部分设备清单。一、布局上1、厨房应设置主副食加工间，主食库，副食库，配餐间等功能房间，面积应符合幼儿园规模的要求。海派厨具携行业的专业厨房设计师，在充分考虑业主的需求基础上，家用厨房设备厂，结合商用厨房的潮流与趋势，为您度身订造适合的设计方案。区分不同的商业定位，采取不同的设计手法，赋予各类厨房以灵感 and 生命。

在厨房内部设置暗流的水沟，这样做是为了厨房有水和污垢低落在地上也能及时的冲走。产品有：炉具、冷冻、不锈钢台柜、洗刷台、厨房抽排烟系统及环保工程等。必须要保证厨房的环境卫生。还有就是厨房的灯具设计要充分考虑到，尤其是烹饪台和操作台，要保证充足的光照，这样才能在做菜的时候顺手。还有就是地砖一定要防滑，保证工作人员的安全。墙面上也可以贴方便清理的瓷砖。

追求无止境，我们仍将一如既往地秉承“先做人、后做事”的企业原则和“以诚求成、精益求精”的企业准则，不断努力创新，为大家创造出更舒适、更美好的厨具。

毋庸置疑，在互联网的影响以及行业竞争加剧的情况下，厨房设备行业的转型变革之路变得异常迫切。因此，靠谱厨具生产商生产制造的厨具整体面层原材料所有应用难燃、阻燃性的原材料做成。厨具企业只有跟上变化的节奏，才能占据更多的市场份额。一方面，企业要多学习、多借鉴那些成功的模式和方法，另一方面，企业还要做好充分的准备，多角度的挖掘市场商机。

海派厨具认为厨具市场竞争激烈企业需多学习

厨房设备行业在国内历经近三十年的发展，在互联网影响日益深刻、经济增速放缓的大背景下，厨具企业站到了转型升级的十字路口。一个理想的设计方案，不但可以让厨师与相关部门人员密切配合，井然有序，而且为制作美味佳肴提供了良好舒心的环境。为更好的应对市场竞争，不少厨具企业开始谋求发展模式上的变革，致力打造适合我司的营销模式。然而，目前很多厨具企业都还无法将传统模式和新兴模式做到有机融合，在二者皆不可抛弃的情况下，厨具企业还得多多学习，实现“博古通今”。

家用厨房设备厂品质售后无忧由佛山市海派厨房设备工程有限公司提供。现阶段，厨房设备的产业格局

基本定型，但还是不乏一些行业乱象的丛生，厨具产品品质和售后服务依旧是市场。佛山市海派厨房设备工程有限公司（www.hp5588.com）有实力，信誉好，在广东佛山的其它等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进海派厨房设备和您携手步入辉煌，共创美好未来！