

太原哪有商用厨房设备生产厂家 太原商用厨房设备 新崛厨业公司

产品名称	太原哪有商用厨房设备生产厂家 太原商用厨房设备 新崛厨业公司
公司名称	太原市新崛厨业有限公司
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

太原市新崛厨业有限公司成立于2007年1月，是一家集科研、设计、制、安装、销售于一体的厨房设备生产企业。拥有雄厚的技术力量、优良的生产设备、科学的管理体制。近年来，我公司以高质量的产品、良好的信誉，周到的售后服务实惠的价格，取得了良好的销售业绩和广大客户的支持及推崇。

不同类型的餐厅，太原哪有商用厨房设备厂，会有独特的炉具和烹饪设备。像是意式餐厅，一定会配备意式煮面机；而美式餐厅则可能会有油炸食物、碳烤等菜品，因此油炸炉、碳烤灶是之一，若是有搭配排餐，则另外有煎板炉食物的设备。

另外，太原哪有商用厨房设备生产厂家，中式餐厅大多以大火快炒的料理居多，因此设备以炒炉、灶炉为主，咖啡厅则是以烘焙咖啡的机器为主，并搭配制冰机或是储冰槽，若有餐点的设计，多搭配简易的电磁炉，若另外有甜点，则需再购置甜点冰柜。不过，设备的选择多是由主厨或管理者与厨具厂商共同讨论，多半依照主厨的使用习惯决定。

而设备的数量则会依照桌数、出餐数、主打菜色、厨房面积等因素而定。桌数越多、配备的设备数量需要相对达到应出餐量的需求，避免拖延出餐时间。以中式餐厅用餐区有20桌为例，建议搭配5口炉具较为适当，其中4口用于快炒，1口用于炸物。

一般来说，餐具的洗涤区会直接设置自动洗碗机或是人工手洗的洗涤设计。若有自动洗碗机，旁边多会在配置一个水槽，太原商用厨房设备，作为加强清洗之用。若是为人工洗涤，则需至少设计3个水槽，分别为浸水区、清水区和脱水区。

太原市新崛厨业有限公司成立于2007年1月，太原商用厨房设备厂家，是一家集科研、设计、制、安装、销售于一体的厨房设备生产企业。拥有雄厚的技术力量、优良的生产设备、科学的管理体制。近年来，我公司以高质量的产品、良好的信誉，周到的售后服务实惠的价格，取得了良好的销售业绩和广大客户的支持及推崇。

在选择设计公司时，应了解其是否在承接酒店宾馆、员工食堂以及会所、商业写字楼等厨房工程方面具有丰富经验，是否在方案设计以及供水、供电、通风等配套方案设计方面具有成熟的整套流程。踏世纪的厨房经营哲学应是：勤俭、创新、追求jia服务；而成为一名成功的厨师长，必须具备丰富的工作经验、人事管理经验、公guan技巧、市场学知识、财务知识及非凡的创造力。只有做到这些，厨房的管理才能有条不紊，酒店的事业才能蒸蒸日上。

太原新崛厨业有限公司

酒店不锈钢厨房设备与其它金属餐具一样，大多一经加热就容易变黑。要避免这种反应，对新餐具的表面处理很重要，所以定期对厨房设备维修保养是有一定的好处和必要的。对厨房设备的清理跟做其他事情一样，要梳理清楚思路，事情千头万绪，总有轻重缓急。

流程规范：

- 1、提前建立一套完整的设备档案，免除了以后日常维修需要更换零配件的麻烦，准确找到zui佳匹配的零件。
- 2、制冷设备的定期保养，可以让设备有zui佳的运行效果，免除了耗电、制冷效果不佳，烧坏压缩机而影响工作、增加能耗的后果，延长设备的使用期限。
- 3、油烟罩、油烟管、抽烟柜的定期清洗，可以保障设备zui佳的工作效果，杜绝火灾等严重的安全隐患。
- 4、电加热设备的定期维修保养，可及时发现线路的故障，免除故障的突发性发生，经常在关键部位加注润滑剂，保证设备的正常运转，延长设备的使用寿命。
- 5、不锈钢厨具、炉具经常定期清理炉头积炭，可保炉火的zui佳燃烧值状态，提高工作效率。

太原哪有商用厨房设备生产厂家-太原商用厨房设备-新崛厨业公司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（www.sxxjcy.com）有实力，信誉好，在山西太原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新崛厨业和您携手步入辉煌，共创美好未来！