

山西厨房设备 太原新崛厨业有限公司 山西哪有厨房设备生产厂家

产品名称	山西厨房设备 太原新崛厨业有限公司 山西哪有厨房设备生产厂家
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，山西厨房设备生产厂家，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。

设定工作台或炉具设备高度时，多会以主厨的身高为基准。以亚洲人的体型来说，高度多半在80-85厘米，工作台若是靠墙设置，深度至少需有75厘米；若不靠墙，建议使用90厘米以上的深度，两人同时在工作台两侧使用时才有足够的空间。

工作台上方设计的壁架，则是要考虑方便拿取，山西厨房设备厂家，因此高度会在140-150厘米左右，深度则是不超过工作台的一半，约30-40厘米深左右，避免人在作业时撞到。除了壁架，也可做腰柜或是落地柜，一般高度会落在150-210厘米左右。

过道动线的部分，则要考虑主要的出菜通道、推车或人搬运货物，甚至是两人交错经过的情形。依靠人体工学来看，山西哪有厨房设备生产厂家，人的肩膀宽度约为75厘米，推车宽度约为60厘米，一人搬拿货物的正面宽度为60厘米。

太原新崛厨业有限公司

酒店厨房设备，是指放置在酒店厨房或者供烹饪用的设备、工具的统称。酒店厨房设通常包括烹饪加热设备，如炉具类：燃炉、蒸柜、电磁炉、红外炉、微波炉或电烤箱。处理加工类：和面机、馒头机、压面机、切片机、绞肉机、榨压汁机等。消毒和清洗加工类器具：清洗工作台、不锈钢盆台、洗菜机、洗碗槽或是洗碗机，山西厨房设备，消毒碗柜。用于食物原料、器具和半成品的常温和低温储存设备：平板货架、米面柜、冰箱、冰柜、冷库等。通常用的厨房的配套设备包括：通风设备如排烟系统的排烟罩、风管、风柜、处理废气废水的油烟净化器、隔油池等。大型餐饮业还包括传菜电梯。由于酒店厨房设的特殊卫生要求，随着社会进步，近20年来酒店厨房设接触食品及原料部分已经普遍不锈钢化，达到卫生和健康要求。

山西厨房设备-太原新崛厨业有限公司-山西哪有厨房设备生产厂家由太原市新崛厨业有限公司提供。山西厨房设备-太原新崛厨业有限公司-山西哪有厨房设备生产厂家是太原市新崛厨业有限公司（www.sxxjcy.com）升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：李经理。