

中央厨房设备公司 中央厨房 功茂机电

产品名称	中央厨房设备公司 中央厨房 功茂机电
公司名称	南京功茂机电设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南京市鼓楼区幕府西路幕府花园65号4栋1101
联系电话	13815869313

产品详情

中央厨房的主要功能和功能如下：1。集中采购功能：中央厨房集中各个待升级项目后，中央厨房设备价格，中央图书馆和市场供应部门将制定采购计划，统一采购原辅来自市场的材料。生产加工功能：中央厨房应根据统一的品种规格和质量要求，将大量采购的原辅材料加工成成品或半成品。3，检验功能：对所购原辅材料及成品或半成品进行质量检验，使原辅材料不进入生产加工过程，不合格成品或者半成品不会从中央厨房出来。4，统一包装功能：在中央厨房，根据连锁公司的要求共同包装形象，对各种成品或半成品进行一定程度的统一包装。5.冷冻库存功能：中央厨房需要配备冷冻存储设备，一个是存储和加工前的原材料，另一个是已经存储和包装但未送达的成品或半成品。连锁店。6.运输功能：中央厨房应配备运输车辆。根据每家商店的需求计划，产品将按时按照数量交付给连锁店。

企业视频展播，请点击播放

视频作者：南京功茂机电设备有限公司

中央厨房该有哪些区域和间隔划分

1.属于生产线的每个区域分为以下顺序。饲养区检查区域超重区域 - 冷冻和冷藏储存区域 - 干燥物料储存区域 - 新鲜清洁区域 - 水果和蔬菜清洁区域 - 空调区域 - 中央烹饪区域 - 包装（包装）区域 - 运输（保温共享）区域 - 染色餐具回收清洁区。

2，属于行政管理部门的辅助室，可设置在其他区域，如办公会议室 - 厕所 - 检查室 - 调度室（淋浴房） - 检验室 - 营养室 - 保留室，如果仍然有能力设计一个商业性质的整厂旅游线路，上述会员室可以组合，中

央厨房，如办公室和派遣，会议和品尝，实验和营养等。当然，如果环境条件不够，根据每个项目的实际情况进行调整。

中央厨房设备厂家介绍厨房设备清洁

- 1、不要使用尖锐的器物刮花刮坏设备，机械设备在不使用时要记得切断电源
- 2、不要用水冲洗柜体，中央厨房设备公司，可以用湿毛巾擦拭，饭店中央厨房设备，不要使用有腐蚀性的清洁剂擦拭设备。
- 3、平常使用完毕后，要及时清洁，保持干燥，避免形成顽垢，避免酸碱性强的物质与不锈钢制品接触。
- 4、要定期清理抽油烟机中的油烟，经常更换油网。

中央厨房设备公司-中央厨房-功茂机电(查看)由南京功茂机电设备有限公司提供。南京功茂机电设备有限公司(www.njgmcj.com)位于南京市鼓楼区幕府西路幕府花园65号4栋1101。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前功茂在行业专用设备中享有良好的声誉。功茂取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。功茂全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。同时本公司(www.jkcj.cn)还是从事立式米饭机，米饭机，米面加工设备的厂家，欢迎来电咨询。