

酒店厨房设计 厨房设计 金佰特商用厨具

产品名称	酒店厨房设计 厨房设计 金佰特商用厨具
公司名称	山东金佰特商用厨具有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	滨州市博兴县兴福工业园
联系电话	05432263888 18905436980

产品详情

厨房设备总的发展趋势之一是不锈钢用品的增多。它与传统的铝制品、铁制品、搪瓷制品相比有很多优点:1.铝制品容易被氧化和腐蚀,铁易锈蚀,搪瓷制品怕腐蚀。而不锈钢制品则不氧化,耐腐蚀。2.铝的强度低,怕磕碰磨擦,易变形,搪瓷制品虽坚硬但很脆,厨房设计,同样怕碰撞,而不锈钢制品则不怕碰撞。3.铝制品易吸附着物,有利细菌滋生,厨房设计图,且氧化后发黑,不易擦拭,影响美观,而不锈钢由于质地坚,光洁度好,很少附着物,有利于卫生。4.从对人体影响看,酒店厨房设计,国外有些人把铝炊具称为“生命的贼”,认为人体铝含量若超过50-150毫克,就会使人早衰。从以上四点可以看出,不锈钢制品走进厨房势在必行。因此,青年朋友在选购家用厨具时应从长远角度来考虑。另外,我们在购买时可以先从以下几个方面考虑。

【山东金佰特-厨舍记?事业部】

如何选择一款经济节能好用的厨房灶具?

1.看炉头

炉头是指炉灶的燃烧器,一般是铁或钢质。炉头从外观很难看出好坏优劣,简单的方法就是让商家点火你亲自看一下,厨房设计,蓝色火焰越多代表燃烧越充分,性能当然就越好。如果可以做测试,同时烧一锅水,能够先烧开的炉灶自然好一点,而且热量越集中在锅的中间越好。

2.看炉膛

炉膛好坏决定了炉灶的隔热及散热效果,由一块块耐火砖起成的,也有整块砖或者铸铁做成的。可以从做工细节上进行观察,一般做工比较精细的,自然质量好一些,不过这方面还是得用过一阵子才有发言权。拥有较好炉膛工艺的炉灶,使用寿命会大大延长,维修率也会大大降低。差的可能3个月就得修,好的能用10年。

3.看五金配件

带温锅的炉灶上一般都安装有可摇摆水龙头、阀门、链条控制火阀、鼓风机等。比如厨师用手里的炒菜勺就可以拨动控制水的开关，在给厨师带来方便的同时，因为大量的敲打，它也成为厨房中易损坏的东西。五金配件质量很关键，否则很难控制炉火质量且经常维修带来麻烦。

4.看炉体发热噪声情况

结构不合理的炉灶往往开启不久炉体会发热、噪音大，不仅热量散失严重，能耗高，还严重影响工作环境。炉灶应该是噪音低于70db，炉面及正面封板不发烫，不变形，排水流畅，开启自如。

配图：山东金佰特--厨舍记--节能环保--绿云灶

商用厨房设备是指适用于酒店、饭店、餐厅等餐饮场所以及各大单位、学校、工地食堂的大型厨房设备；它的特点是产品种类多、规格、功率、容量等各方面都比家用厨房设备要大很多、价格也比较高，侧重于整体厨房，涉及到金属材质部分已经全部采用不锈钢材质；其大致可分为五大类：灶具设备、排烟通风设备、调理设备、机械类设备、制冷保温设备。

酒店厨房设计-厨房设计-金佰特商用厨具由山东金佰特商用厨具有限公司提供。山东金佰特商用厨具有限公司（www.cnjinbaite.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！