金佰特商用厨具 二手厨房设备 厨房设备

产品名称	金佰特商用厨具 二手厨房设备 厨房设备
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

【山东金佰特-厨舍记连锁餐饮事业部】

如何打造一个五星级酒店厨房工程

如何才能打造一个五星级酒店厨房工程？

1.餐厅的规模一般以客房的床位数作为计算依据，一个床位一个餐位，每一个餐位平均2 m2（不包括多功能厅或大宴会厅）。根据地理环境，如需要对店外餐饮消费者开放，则按照市场需要增加餐饮面积。为住客就餐的餐厅座位数不应少于床位数的80%，餐厅的建筑设计还应按现行的饮食建筑设计规范中有关餐馆部分的规定执行。

2.国际/商务酒店要有一个咖啡厅（快餐厅），有中餐厅和宴会单间或小宴会厅，规模较大的酒店HAO还能有1～2个风味餐厅，有一个规模适当的西餐厅和酒吧。各色餐厅HAO集中一个餐饮区，餐饮区除特殊需要外，一般放在裙房的一层或二层为宜。

3.厨房面积一般为餐厅面积的30%左右。厨房与餐厅要紧密相连。从厨房把饭菜送到客人的桌子在没有保温设备的条件下，HAO不超过20m的距离。厨房与餐厅要放在一个层面上，不到万不得已不要错层。

4.厨房应包括有关的加工间制作间、备餐间、库房及厨工服务用房等。厨房的布局要考虑餐饮的生产，从原材料的采购、收货、入库、存储、保管到出库、粗加工、切配、烹饪、装盘出品。关注以下几个方面：根据生产、出品次序布局；避免进、出厨房的物流的交叉与回流；避免RENLIU与物流的交叉及员工流与客流的交叉；尽量缩短员工制作菜肴的行走路线。注意洁、污，生、熟分区。厨房所有排水须经隔油池隔除油污後方可排放出外。

5.厨房的排烟管道的位置在设计时要考虑风向的关系，避免油烟排出后飘向客房。思考到人员运用随手便利，有关的设备方位合理设置，保证作业效率，如灶台与调料台；切配作业台(墩台)与水池、碗柜、货架等配属设备要交叉设置保鲜作业台与拉门作业台，合理调配，运用便利。一个大饭店的切配作业台，把保鲜作业台、简便作业台、水池、 台面立架合作运用。刀工不用离位就可以洗涮、冷藏保鲜，取放便利，台面面积和台面立架合作扩展了放置空间，操作便利。

配图：山东金佰特--厨舍记--工程设计

【山东金佰特-厨舍记连锁餐饮事业部】

商用厨房设备的分类要点

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JIGUANDANWEI、学校、工地食堂的大型厨房设备。商用厨房设备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。

灶具设备

目前用的比较多的是或者液化气灶。其中，常见产品有，双头单尾灶，双头双尾灶，单头单尾炒灶，双头和单头的低汤灶，单门、双门以及三门蒸柜等。日韩式厨房还要用到铁板烧设备等。这些燃气设备一般要经过相关的检测，方可使用。随着电磁技术的发展，现在已有一少部分厨房开始使用电磁灶具，绿色环保，节省成本，将是未来的发展趋势。

排烟通风设备

为了食物卫生和厨房人员健康，排烟系统是每个厨房必备的必备设施。常见的设备有豪华烟罩，运shuiyan罩，油烟净化器，风机等设备，此类的设备的安装要根据燃气设备的多少以及面积来测算，必须大于燃气设备面积的20%以上，才能保证空气的质量。WEISHENGBU门也有专门的抽查检测。

调理设备

此类设备数量比较多，名称也很多，主要有这么几种：工作台架子。用来切菜、放蔬菜、米面等。常用到的有操作台、米面架，3-5层菜架，厨房设备，面案工作台，水池等设备，以不锈钢制品为主。

机械类设备

这里主要用到的是一些小型的机械类的设备，比较常用的产品有切片机，不锈钢厨房设备，搅拌机，和面机，压面机，豆浆机，咖啡机，制冰机等产品，这些机械品牌种类很多，功能也参差不齐，一般是要根据厨房的档次需要来配备的。

制冷保温设备

为了原材料的存放，常常要用商用冰柜，以4门，6门为常见。为了能维持食品的温度，还需要有保温台、售饭台等设备。热水器也是必不可少的设备。

配图：山东金佰特--厨舍记--节能环保--绿云灶

【山东金佰特-厨舍记连锁餐饮事业部】

酒店厨房设备如何护理？

厨房设备在使用过程中应加强设备的日常保养和维护，同时需要定期检查。判断厨房设备的运行好坏，除通过一定的标准来判断外，还可简单地凭五官感觉来“ 看、闻、嗅 ”。比如，厨房内排烟效果是否良好；有无燃气(油)烟味；燃气、水管路有无跑、冒、漏、滴现象；炉灶设备运行时，是否有红火、回火、离火等现象；机械加工设备运转是否平稳；有无异常声响；制冷效果如何；洗涤设备加热是否正常，喷淋是否有力，盘碟清洗后是否干净无水痕等等。通过以上方法基本能判断出设备运行是否完好、有效。 厨房为什么要配备烟感报警器、喷淋装置以及煤气报警器与二氧化碳灭火器？ 厨房内部存在着较多的火灾隐患，如房内的燃气(油)的泄漏，炉灶燃烧时产生的高温，烟罩内长期积累的油污等等。如果平时管理不善或不注意保养、检查，一着不慎就会引起火灾。因此，平时除了应加强员工的消防安全意识，防患于未燃外，在厨房间还必须装置必要的消防设施。如烟感报警器、喷淋装置、二氧化碳灭火器等。对于使用燃气的单位，在厨房内还应装置煤气泄漏报警器。烟感报警器是通过探头来感测厨房内部烟气的浓度，当烟气达到一定浓度时，会通过消防预警系统发出火灾警报。喷淋装置是通过探头来感测厨房内空气的温度，当空气超过设定温度时，玻璃感温装置会自动爆裂而喷水，二手厨房设备，以达到灭火的目的。二氧化碳灭火器利用其内储的碳酸类物质释放遇高温分解的二氧化碳来隔离空气，厨房设备，使火焰因缺氧而熄灭，适用于油性物体即导电体的灭火。
煤气泄漏报警器是用来测室内煤气的浓度，当达到设定浓度时，会报警并自动切断煤气供应管路。

配图：山东金佰特--厨舍记--节能环保--绿云灶

金佰特商用厨具(图)-二手厨房设备-厨房设备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）位于滨州市博兴县兴福工业园。在市场经济的浪潮中拼博和发展，目前金佰特商用厨具在节能设备中享有良好的声誉。金佰特商用厨具取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。金佰特商用厨具全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。