

单位厨具厂家 安徽友福厨房设备公司 合肥厨具厂家

产品名称	单位厨具厂家 安徽友福厨房设备公司 合肥厨具厂家
公司名称	安徽友福厨具制造有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	安徽省合肥市双凤经济开发区金藏路5号
联系电话	13956097718

产品详情

西餐厨房设备种类有哪些：

- 1、平顶扒炉——主要是用于西餐烧烤牛肉、肉块等食物，需要具有操作简单、加热更为快捷的设备，通过此设备可以快速的满足客户在短时间内实现肉食品的烤、煎、炸方式烹饪。
- 2、蒸汽夹层汤锅--该锅主要由机架、蒸汽管路、锅体、倾锅装置组成。主要材料为不锈钢，学校厨具厂家，符合食品卫生要求，外观造型美观大方，使用方便省力。倾锅装置通过手轮带动蜗轮蜗杆及齿轮传动，单位厨具厂家，使锅体倾斜出料。翻转动作也有电动控制的，使整个操作过程安全且省力。
- 3、多功能烤箱——主要是用于西餐的烤类食品的器皿，所谓脚多功能是建立在温度上，不管是多少高温低温都可以进行烤，一般的西餐厅由于面包、西点等食品的制作。

厨房设备

- (1)不锈钢设备取代了旧有的砖砌烧煤炉灶，车、架、台、案、柜全部采用不锈钢的材质。
- (2)繁琐的人工劳动被功能先进的炊事机械所替代，多种功能的机械设备应有尽有。
- (3)各种功能的厨房电器，合肥厨具厂家，如保温、冷藏、蒸、烤、煎、烙等电器设备，为厨房工作带来极大的方便。
- (4)传统烧煤的能量形式被油、气、电等热源替代，方便清洁，点火、火候、时间等方面的控制更便利。

酒店厨房设备工程中一般大小饭店厨房设计都要配备主食供餐加工，中等以上饭店主食加工更要有一定的特色风味食品。主食加工在面点快餐店成为主要卖点，规划设计中要了解技术保证的重点和特殊的技术要求，商用厨具厂家，商用厨房新建与改造的工程都要做好技术衔接工作。商用厨房上下水流量、点位，必须根据厨房设备布局设计。厨房策划、使用人员应尽早提出设计要求，尽早完成厨房布局设计，设计人员才能根据设备布局开展设计。

单位厨具厂家-安徽友福厨房设备公司-合肥厨具厂家由安徽友福厨具制造有限公司提供。安徽友福厨具制造有限公司（www.ahyfcj.com）位于安徽省合肥市双凤经济开发区金藏路5号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前安徽友福在其它中享有良好的声誉。安徽友福取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。安徽友福全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。