

中央厨具厨房设备 功茂 中央厨房

产品名称	中央厨具厨房设备 功茂 中央厨房
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

中央厨房的产品加工事项？

- 1.充分考虑加工产品的颜色和风味，确定产品的技术配方；
- 2，调整门店产品加工工艺，采用集约化生产方式实现产品的大规模生产；
- 3.合理选择加工设备和人员配置；4充分考虑加工产品的成本；5.保证加工产品的食品安全；
- 6.的物流配送解决方案；7.如何在合理的环境中合理布局和加工中央厨房设备？
- 1，厨房布局设计应满足既定菜肴的需求。 2.严格把握生熟分离原理，清洁稀释，保证厨房健康。
- 3，生产过程短而平滑，避免迂回交叉，很大限度地减少交货过程，使路径清晰。
- 4.厨房的功能区域清晰，独立，相互沟通，使厨师能够履行职责，共同工作。
- 5，拥有合理的操作人员四处移动空间，方便厨师上班，开阔视野，中央厨房设备价格，便于管理。 6，厨房应配备良好的排烟系统，保证空气流通，酒店中央厨房设备，不闷热，使厨师拥有舒适的工作环境。

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

中央厨房设备厂家介绍厨房运水罩控制系统水循环

(一) 主循环

- 1、连好外接水源，插上电源，按使用方法加化油剂，水箱全自动满水。
- 2、打开控制系统电源开关，水泵开始工作。
- 3、水泵抽吸水箱中的水及化油剂经止回阀进入运水罩，循环开始。
- 4、从运水罩回来的水进入水箱，中央厨具厨房设备，部分水连烟油经溢流管排出，其余经主过滤网重新被水泵吸入。

（二）循环换水

水循环系统的水循环设定为每50分钟为一个循环，一个循环结束时，加清水的电磁阀会自动打开，给系统补充清水，补充时间设定为2分钟，原有污水会经溢流管排出水系统外，之后开始添加化油剂。

（三）添加化油剂

加化油剂按时间设定，每循环加化油剂的电磁阀会打开4秒钟，由水泵吸入约100克的化油剂，化油剂的给定时间为每一个大循环的开始，即刚加过清水。当化油剂用完时，控制面板亮灯指示，蜂鸣器响。

（四）超温保护

当系统循环水温过高时（一般调定超温温控温度55℃），系统自动断电。同时控制面板亮灯指示系统超温。

（五）压力调整

- 1、当系统压力过高时，可用闸阀1调整回流量，平衡系统压力。
- 2、当系统工作压力不足时，可用闸阀2调整外接水源的进入量，补充系统水流量的不足。

（六）缺水保护

当水箱水位低于设定的水位时，缺水感应探头会感应到系统缺水发出报警声。

（七）欠压保护

当外接水源低于0.05MPa时，欠压感应器会感应到，自动关闭系统循环。

所谓的中央厨房将餐具分配给冷藏车，所有直营店都实行统一的采购和配送。在过去，购买餐厅的方式是，除了毛茸茸的肚子和鸭肠等干货之外，所有新鲜蔬菜都是直接购买的。在中央厨房分发后，它比传统配送成本低约30%。

中央厨房采用宽敞的手术室。采购，选择蔬菜，切菜和调味料等所有环节均由专人负责处理。半成品和调整后的调味料一起运送到仓库。

与传统厨房相比，中央厨房宽敞且

随着现代的餐饮业和连锁餐饮业的蓬勃发展，中央厨房已成为连锁餐饮业发展的仅有途径。虽然两者都

属于厨房餐饮业，但它们根本不同。所以这里是中央厨房和传统厨房之间的区别和个人见解。

一。选址。传统的商业厨房通常位于餐厅后面的选址中。主要考虑因素是通风和生产过程。中央厨房在选址时考虑的问题比较复杂，包括污水排放，功能区规划以及电力等能源供应。

二。机械化程度。传统厨房通常是人造的。另一方面，中央厨房更多地使用机械化食品加工设备来节省劳动力和运营成本。如：大米生产线，中央厨房，蔬菜洗衣机，骨锯机，蔬菜切割机，洗碗机，真空包装机等

三。成本预算。中央厨房的初始投资成本远高于传统厨房。

四。加工技术。传统的商业厨房是少量的整理，因此加工技术主要依赖于厨师的经验。因此，有时在不同商店中吃的菜肴具有不同的口味。中央厨房是集中生产。在加工技术中的统一菜肴的味道。它还借助现代食品加工机械简化了餐具的制作过程。

五。管理系统。传统商业厨房的管理模式主要是人性化管理。酒店业主通常雇佣一个厨房团队。该表格已委托进行食品加工和厨房管理。中央厨房更加严格，管理更加制度化。通过分解处理步骤，然后将它们分发到各个部门进行生产操作。

中央厨具厨房设备-功茂(在线咨询)-中央厨房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)是一家从事“厨房设备”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“功茂”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使功茂在行业专用设备中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！同时本公司(www.zjcj.cn)还是从事立式米饭机，果蔬加工设备，洗碗机的厂家，欢迎来电咨询。