

# 厨房设计效果图 金佰特商用厨具 厨房设计

|      |                         |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 厨房设计效果图 金佰特商用厨具 厨房设计    |
| 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

### 面包烘焙店日常烘焙设备的保养方法

面包烘焙店日常的烘焙设备维护是平常的例行公事之一，主要是检查设备的外面部分，酒店厨房设计，包括清洗、螺丝松紧度等等简单的检查，还要做好交班记录。

深度的保养方法是包括一、二、三级保养的

#### 一级保养

一级保养：是以操作的人员为主，厨房设计效果图，维修人员为辅的，对烘焙设备进行一个定期的检查，并且要深入设备的内部。主要是烤炉的局部拆除，检查零件结构，调整轴承和传动部件的间隙，厨房设计，清除掉异物，更换坏掉零件，还要再检查加热器性能是否无误，清扫电动机、调整好电气装置，这个一般只要一个月做一次保养即可。

#### 二级保养

这里以维修工作人员为主，操作人员为辅对烘焙设备进行一次综合的检查，更换和修复一些被磨损的零件。二级保养是包括了一级保养的所有项目的，对烤炉进行拆卸炉体，清扫炉膛，更换保温材料等等，检查所有传动机构，清洗换油，更换局部或者全部的炉带，清理掉烤炉外表周围的污迹等，这个一般是半年到一年保养一次。

#### 三级保养

这里操作人员因素较为重要，因为如果要想让烘焙设备的性能大化，那么所有配备的操作人员必须要熟练掌握设备的性能，结构和保养技术。

一个面包烘焙店想要长久的运营下去，烘焙设备必须是一直保持在好的状态中，因为这样才能源源不断地为消费者提供美味的烘焙产品。

## 【山东金佰特-厨舍记连锁餐饮事业部】

关于厨房改造工程的六大步骤都在这里 现在的人越来越追求时尚，对于厨房的设计要求也越来越高，总是想要改造厨房，但是怎样改造好这个厨房，相信很多朋友都不是很了解。

厨房改造在家居改造中是比较复杂的改造区域，需要考虑水路、电线、煤气、通风、吊顶、防水等等，在厨房改造的预算上都需要考虑这些。而且厨房是一个会摆放各种大小家电、杂物的地方，空间的布局、分区也非常重要。所以恒鼎商厨小编就今天和大家一起来聊聊厨房改造工程的六大步骤吧。

厨房改造工程六大步骤：

### 厨房改造步骤1：拆除

如果是旧房改造，就需要首先拆除墙面和地面原有的瓷砖，拆除吊顶，拆除原有的厨具、灯具等；如果是新房想改变原来厨房的格局，也会首先面临拆墙的任务。

### 厨房改造步骤2：水电路改造

大多数人都愿意将水路、电路做成暗管，因为比较美观。水电路隐患工程，所以一定做到安全。由橱柜设计师提供在水电改造的过程要设计好插座的预留（若装集成灶具需要提前设计好插座的位置）

### 厨房改造步骤3：地面墙面抹灰找平

地面、墙面拆除后，水泥找平墙地面不平整的位置，这将有利于下一步做防水。

### 厨房改造步骤4：做防水

水泥干透后，在墙面和地面刷涂防水涂料2 - 3遍，做24小时试水试验。

### 厨房改造步骤5：贴砖

贴砖的工人肯定要踏在做完防水处理的地面，直接踏在防水上可能会踩坏防水层，使防水失效。瓷砖粘贴标准时空鼓不大于5%，两块砖拼缝对角的地方落差不大于2mm。（贴砖之前要油烟机的烟管和防烟宝）

### 厨房改造步骤6：安装吊顶，厨房设计图片，橱柜，灯具等

在贴完墙砖、地砖后，就可以约相关人员上门安装吊顶、橱柜和灯具。（橱柜设计好烟机的安装位置、吊顶时需要开好烟管的孔）

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】

饭店厨房工程设计标准 在自然环境污染和空气质量下降的情况下，商用厨房设计应以流程合理，方便实

用，节能环保，绿色低碳，改善厨师工作环境为原则，不必追求饭店设备多多益善。厨房设备多而没用，不仅造成投资增大，而且占用场地空间，使厨房设备生产操作施展不开，增加不安全性，提高燃气费用。低碳排放，节能环保厨房设备，更没有必要一味追求气派漂亮，造型花哨。

现在饭店里有几种情况：

一是新建或改造厨房时，片面追求设计效果图整齐、买设备看样品光重外表，结果买回的设备板太薄、质太轻，工作台一用就晃，炉灶一烧就脏，冰箱一不小心就升温。还有些厨具设备看似新颖，功能超前，而真正的实用价值不高，如好多国产的运水YAN罩、升降传菜梯等等。往往是施工人员撤出，饭店筹建人员退场，接手的厨师叫苦不迭，厨师成了设备的奴隶。

二是不论自家饭店卖什么风味的产品，其食堂厨房设备都选配广式炉灶，认为只有这样的配备，厨房才是先进的。须知广式炉灶是与粤菜的烹调方法、成品特色相配套的。广灶的总体特点是火力猛、易调节、好控制，适合于旺火速成的粤菜烹制。可现在有许多经营淮扬菜、菜或者杭州菜的菜馆，仍选配广灶着实为难了不少厨师。殊不知，淮扬菜擅长炖、焖、煨、菜浓油赤酱，讲究靠功，这都需要炉灶有支火眼配合猛火使用等等。不考虑这些因素，不仅成品风味、质地难以地道，而且对燃料、厨师劳动力的浪费也是惊人的之三，只要是提到改善厨师的工作环境，厨房要做到先进整齐，就无节制地扩大面积，拓展空间。不仅如此，还把偌大的一个厨房进行无限分隔，各作业间互相封闭，看不见，叫不应，既增加了厨师搬运货物的距离，又不便互相关照，提高工作效率，更容易产生安全隐患。

配图：山东金佰特--厨舍记--节能环保--绿云灶

厨房设计效果图-金佰特商用厨具-厨房设计由山东金佰特商用厨具有限公司提供。“厨房设备,厨具,厨房配件”就选山东金佰特商用厨具有限公司，公司位于：滨州市博兴县兴福工业园，多年来，金佰特商用厨具坚持为客户提供好的服务，联系人：曹经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。金佰特商用厨具期待成为您的长期合作伙伴！