

上海商用酒店厨房设备报价

生成日期：2025-10-26

酒店厨房设备使用时有哪些要求？1、在使用洗碗机清洗餐具前，可以将餐具中残留的食物残渣倒出来，这样会使洗碗的过程更加的快捷方便，能更多的节省时间。2、在使用洗碗机清洗餐具前，可以在洗碗机中加入放了盐的温水，这样就可以降低水的硬度，是水垢出现的机率很大程度的降低。3、在用洗碗机洗涤的时候，需要使用五十和八十摄氏度的水，进行强力的冲洗，而洗涤的水是可以循环使用的，这样就减少了对环境的污染。而加入洗涤剂就会加强洗碗机清理污物和油腻的作用，使洗碗机将餐具清洗的干干净净。酒店厨房设备有：和面机、馒头机、压面机、切片机、绞肉机、榨压汁机等。上海商用酒店厨房设备报价

酒店厨房设备原则：不同类型的餐厅，会有独特的炉具和烹饪设备。像是意式餐厅，一定会配备意式煮面机；而美式餐厅则可能会有油炸食物、碳烤等菜品，因此油炸炉、碳烤灶是第1选择之一，若有搭配排餐，则另外有煎板炉食物的设备。而设备的数量则会依照桌数、出餐数、主打菜色、厨房面积等因素而定。桌数越多、配备的设备数量需要相对达到应出餐量的需求，避免拖延出餐时间。以中式餐厅用餐区有20桌为例，建议搭配5口炉具较为适当，其中4口用于快炒，1口用于炸物。上海商用酒店厨房设备报价酒店餐饮厨房洗涤设备包括冷水供应系统、排水设备、洗碗机、洗菜机。

酒店食堂厨房餐饮设备有哪些？1、存储设备：酒店餐饮厨房的储藏设备分为餐具储藏室和食品储藏室。餐具储藏室是用于餐具、炊具、器皿等的储藏空间。食品储藏分为冷藏和非冷藏。冷藏是通过厨房的制冷设备和冷库来实现的。储物用具通过各种底柜、吊柜、转角柜、多功能装饰柜等来完成，厨房装饰设计可考虑不锈钢柜、木柜、防火板柜、钢柜、整体柜、整体厨房、整体厨房，橱柜台面和其他存储设备。2、清洗设备，餐饮厨房洗涤设备包括冷水供应系统、排水设备、洗碗机、洗菜机、消毒柜、水槽、洗盘、储物柜、餐厨垃圾粉碎机等设备。

酒店厨房设备如何选择厨具才正确？由于酒店厨房设备的特殊卫生要求，随着社会进步，近几十年来酒店厨房接触食品及原料部分已经普遍不锈钢化，达到卫生和健康要求。酒店厨房功能区的划分：主食库，副食、干货库，腌制间，面点、小吃间，凉菜间，蔬菜初加工间，肉类、水产加工间，垃圾间，切配间，打荷区，烹饪区，蒸煮区，配餐区，售卖、传菜区，就餐区。热厨区：燃气炒灶，蒸饭柜，汤炉，煲仔炉具，蒸柜，电磁炉，微波炉，烤炉；储藏设备：其分为食品储藏部分，包括常温和低温设备：平板货架、米面柜、打荷台冰箱、冰柜、冷库等，器物用品储藏部分调料柜、售卖工作台、各种底柜、吊柜、角柜、多功能装饰柜等；洗涤消毒设备：冷热水的供应系统、排水设备、洗物盆、洗碗机、高温消毒柜等，洗涤后在厨房操作中产生的垃圾处置设备等、食品垃圾粉碎器等设备；调理设备：主要是调理的台面，整理、切菜、配料、调制的工具和器皿。酒店厨房厨具设备有哪些？

酒店厨房设备的设计规范：1、厨房的灯光，重实用。用来有效防止刀划伤和追求精细的刀工和切实减少杂草混入并流入餐厅等。2、厨房的用水和明沟，尽可能在合适位置使用的单槽或双槽水池，切实保证食品生产环境的整洁卫生。3、一般厨房占餐饮面积的20%，也不能低于10%。4、厨房的通风，要使厨房，尤其是配菜、烹调区形成负压。5、厨房的设计通风和空调，不能使厨师感到热，也可以不让厨房的气味进入餐厅。6、厨房的地面设计和选材，必须谨慎斟酌。在没有选择到新颖实用的防滑地砖前，做好使用红钢砖。7、洗碗间应靠近餐厅、厨房，并力求与餐厅在同一平面，洗碗间应该有可靠的消毒措施，保证餐具的洁净、卫生。酒店厨房设备要有

抗御污染的能力。上海商用酒店厨房设备报价

购买酒店厨房设备要货比三家。上海商用酒店厨房设备报价

酒店厨房设备应具备的条件：1、一个好的酒店厨房首先应具备良好的光线和通风换气条件。选厨房时，应该选择带有窗户的，即明厨，这样不仅能保证酒店厨房里的采光条件，也方便经常开窗通风。2、厨房里应悬挂一个照明度较好的吊灯，如果厨房面积较大，还可以在工作台上方悬挂一盏小灯，油烟机选择带有照明装置的，便于晚间烹饪。厨房油烟对人体健康危害极大，因此，一定要在厨房装排烟换气设备，保证室内空气质量。勺、铲、刀等厨具尽量悬挂起来放置，防止刷洗后厨具积水，滋生细菌。上海商用酒店厨房设备报价

上海希科酒店设备有限公司发展规模团队不断壮大，现有一支专业技术团队，各种专业设备齐全。在希科厨房设备近多年发展历史，公司旗下现有品牌希科,XIKE等。公司不仅*提供专业的酒店设备，厨房设备的销售，通风管道系统工程的设计，安装，设备维修，服务，以下限分支机构经营：酒店设备，厨房设备的生产。如高效节能炉灶，蒸饭车，中西餐设备，船用厨房设备，定制冷库，不锈钢家用橱柜，光解净化器等。同时还建立了完善的售后服务体系，为客户提供良好的产品和服务。自公司成立以来，一直秉承“以质量求生存，以信誉求发展”的经营理念，始终坚持以客户的需求和满意为重点，为客户提供良好的酒店厨房设备工程，厨房通风工程，不锈钢家用橱柜，不锈钢餐具，从而使公司不断发展壮大。