

đặc biệt của các nhà bếp công nghiệp thường dùng cho cho số lượng người đông, Nên việc ngoại hình mô phỏng bếp công nghiệp so sở hữu bếp gia đình sẽ khác nhau. tuy nhiên việc kiểu dáng bếp công nghiệp diện tích lớn hay nhỏ còn phụ thuộc vào qui mô sử dụng và diện tích phù hợp của từng tổ chức.

Về thiết bị bếp thì quý quý khách nên sắm các hàng nhập khẩu trong khoảng nước ngoài của rộng rãi hãng cung cấp chất lượng thế giới như: Winterhalter (CHLB Đức), Berjaya (Malaysia), Imesa (Italia), Justar, Wellborn ...

Sau đây chúng tôi xin giới thiệu đến quý khách hàng một mô hình kiểu dáng cho bếp công nghiệp rộng rãi mà tổ chức chúng tôi đã triển khai cho các bên, khách hàng.

mô phỏng bếp công nghiệp theo hệ thống 1 chiều:

các thiết bị cơ bản trong mô hình bếp 1 chiều:

Bếp công nghiệp: bếp ga, quầy giữ hot đồ ăn, bếp nướng...

Tủ lạnh công nghiệp: Bao gồm những bàn lạnh, tủ đông, tủ mát...

thiết bị inox: như các đồ vật nồi inox, khay cất đồ ăn inox, bàn ăn....

Phân chi khu vực trong một mô hình bếp

Khu kết nạp nguyên liệu, cất hàng: Nơi bảo quản thực phẩm, vật liệu khi nhập trong khoảng các doanh nghiệp thực phẩm, thường sẽ dùng những tủ bảo quản thực phẩm, tủ bảo quản rau và tủ đông lạnh để đảm bảo thực phẩm ko bị hỏng trước lúc sơ chế, mang phần đông loại máy chế biến thực phẩm quý các bạn với thể tham khảo để mua cho khu sơ chế như máy thái rau củ quả, máy xay giết, máy khiến cho lòng vịt.....

Khu sơ chế thực phẩm: Thường sẽ dành đầu tiên các ko gian rộng thoáng giúp cho thời kỳ di chuyển vật liệu dễ dàng.

Khu chế biến thực phẩm: Cần sở hữu một không gian đảm bảo kê sinh để trong công đoạn tẩm ướp thực phẩm không bị nhiễm khuẩn.

Khu thổi nấu: tụ hội cốt yếu những vật dụng đun nấu chính như bếp ga công suất to, bếp xào nấu công suất to, bếp rán, nhúng...

Khu biên soạn đồ, ra đồ: Là nơi quy tụ những giá inox, bàn treo, xe [tại đây](#) đẩy để bố trí đồ ăn. Khu vực này ưu tiên thoáng, rộng để dễ dàng di chuyển đồ.

Khu rửa bát, đĩa, vệ sinh đồ dùng: là khu vực tụ họp và vệ sinh đồ dùng sau khi khách ăn xong, quý người mua với thể sử dụng những mẫu máy rửa bát công nghiệp để tiện dụng và đảm bảo kê sinh cho đồ tiêu dùng, tuy nhiên các vật dụng cũng rất có ích và cần yếu trong khu vực rửa như vòi phun tráng BERJAYA, vòi phun tráng T&S..giúp thuận lợi vệ sinh và xả những sạch các đồ còn dính bên ngoài xoong nồi bát đĩa.