đặc trưng của những nhà bếp công nghiệp thường chuyên dụng cho cho số lượng người đông, Nên việc thiết kế mô phỏng bếp công nghiệp so có bếp gia đình sẽ khác nhau. bên cạnh đó việc kiểu dáng bếp công nghiệp diện tích lớn hay nhỏ còn phụ thuộc vào qui mô tiêu dùng và diện tích phù hợp của từng công ty.

Về đồ vật bếp thì quý các bạn nên mua những hàng du nhập trong khoảng nước ngoài của đa dạng hãng cung ứng chất lượng toàn cầu như: Winterhalter (CHLB Đức), Berjaya (Malaysia), Imesa (Italia), Justar, Wellborn …

Sau đây chúng tôi xin giới thiệu đến quý người mua một mô hình kiểu dáng cho bếp công nghiệp rộng rãi mà công ty chúng tôi đã khai triển cho các đối tác, người mua.

mô hình bếp công nghiệp theo hệ thống 1 chiều:

những trang bị căn 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…

đồ vật inox: như những đồ vật nồi inox, khay đựng đồ ăn inox, bàn ăn….

Phân chi khu vực trong 1 mô phỏng bếp

Khu tiếp thu vật liệu, cất hàng: Nơi bảo quản thực phẩm, nguyên liệu khi nhập từ các doanh nghiệp thực phẩm, thường sẽ tiêu dùng các tủ bảo quản thực phẩm, tủ bảo quản rau và tủ đông lạnh để đảm bảo thực phẩm ko bị hỏng trước khi sơ chế, sở hữu hầu hết cái máy chế biến thực phẩm quý các bạn có thể tham khảo để tậu cho khu sơ chế như máy thái rau củ quả, máy xay giết, máy khiến lông vịt…..

Khu sơ chế thực phẩm: Thường sẽ ưu tiên các không gian rộng thoáng tạo điều kiện cho quá trình chuyển di vật liệu dễ dàng.

Khu chế biến thực phẩm: Cần có 1 không gian đảm kiểm soát an ninh sinh để trong quá trình tẩm ướt thực phẩm ko bị nhiễm khuẩn.

Khu nấu nướng: quy tụ cốt yếu các trang bị đun nấu chính như mua guest post bếp ga công suất to, bếp xào nấu công suất to, bếp rán, nhúng…

Khu biên soạn đồ, ra đồ: Là nơi tập hợp các giá inox, bàn treo, xe đẩy để sắp đặt đồ ăn. Khu vực này dành đầu tiên thoáng, rộng để tiện dụng chuyển di đồ.

Khu rửa bát, đĩa, vệ sinh đồ sử dụng: là khu vực tập kết và vệ sinh đồ tiêu dùng sau khi khách ăn xong, quý quý khách mang thể dùng các chiếc máy rửa bát công nghiệp để thuận lợi và đảm kiểm soát an ninh sinh cho đồ dùng, không những thế những đồ vật cũng rất bổ ích và cần thiết 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.