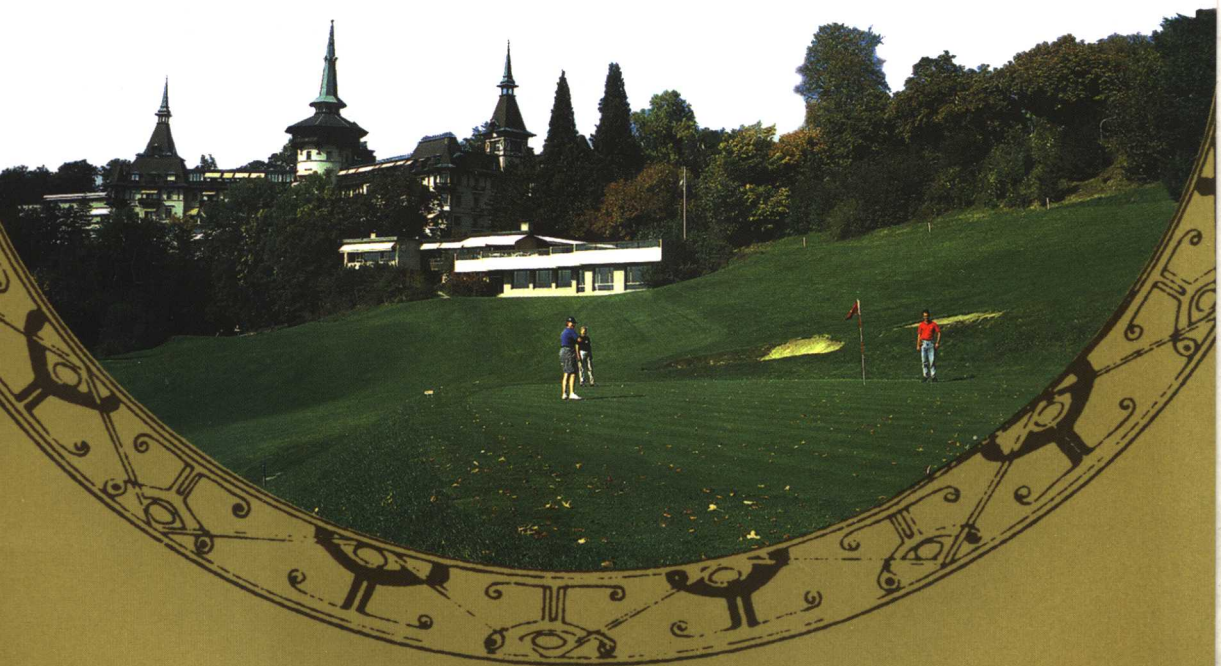


全国旅游专业规划教材

饭店设备 使用与保养

FANDIAN SHEBEI SHIYONG YU BAORYANG

汤跃光 编著



旅游教育出版社

—— 全国旅游专业规划教材 ——

饭店设备 使用与保养

FANDIAN SHEBEI SHIYONG YU BAOYANG

汤跃光 编著



旅游教育出版社

责任编辑:魏志国

图书在版编目(CIP)数据

饭店设备使用与保养/汤跃光编著. -北京:旅游教育出版社,2006.4
(全国旅游专业规划教材)

ISBN 7-5637-1348-4

I. 饭… II. 汤… III. 饭店-设备管理-专业学校-教材 IV. F719.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 031712 号

全国旅游专业规划教材

饭店设备使用与保养

汤跃光 编著

出版单位	旅游教育出版社
地 址	北京市朝阳区定福庄南里 1 号
邮 编	100024
发行电话	(010)65778403 65728372 65767462(传真)
本社网址	www.tepcb.com
E-mail	tepx@163.com
排版单位	首都经贸大学出版社激光照排部
印刷单位	中国科学院印刷厂
经销单位	新华书店
开 本	787×960 1/16
印 张	15.75
字 数	250 千字
版 次	2006 年 7 月第 1 版
印 次	2006 年 7 月第 1 次印刷
定 价	22.00 元

(图书如有装订差错请与发行部联系)

出版说明

云南旅游学校教师汤跃光编写了这本《饭店设备使用与保养》。

随着我国饭店业的快速发展,饭店设备在饭店服务中的作用和影响越来越大,掌握饭店设备的使用与保养方法是做好饭店服务工作的重要保证。饭店设备运行使用的好坏,会直接影响到饭店的服务质量,影响到饭店的销售价格,最终影响到饭店的经营利润。因此,为满足饭店从业人员和旅游职业院校学生学习有关饭店设备使用与保养知识的需要,根据有关旅游院校饭店服务与管理专业的培养目标要求,我们特别约请云南旅游学校教师汤跃光编写了这本《饭店设备使用与保养》。

本教材可作为中、高等职业技术学院饭店服务与管理专业的专业课教材,也可供有关饭店从业人员学习参考或作为培训教材使用。

全书共分10章:第1章,饭店系统及其设备概述,主要讲述了饭店设备与饭店经营服务的关系,饭店系统设备配置基本要求以及未来饭店的设备发展趋势。第2章,电梯设备运行与使用,从实用的角度出发,介绍了电梯设备的操作使用与保养方法。第3章,饭店空调与制冷设备,讲述饭店空调的基本概念,常见空调设备的使用、维护与保养方法。第4章,饭店供电及安全用电常识,介绍了饭店系统电能供给与负荷分布的特点以及安全用电的基本要求。第5章,饭店系统弱电设备及其使用,讲述了饭店服务过程中常用的各种电器设备的操作使用与维护保养方法。第6章,饭店清洗与卫生洁具设备,讲述了常用的饭店洗涤设备、清洁处理设备、卫生洁具的使用方法及维护保养基本要求。第7章,饭店给排水系统及其环保设备,内容包括饭店给水系统、排水系统的基本构成及其相关设备的使用,饭店环保的基本要求。第8章,饭店供热系统设备,介绍了饭店供热系统的基本要求及其相关设备的组成原理。第9章,饭店安全与消防设备,内容包括饭店系统消防安全设备的功能与配置,常见消防设施与设备的使用以及消防安全控制的基本要求。第10章,康乐设施与设备,介绍了饭店经营过程中有关康乐设施及设备的功能特点及使用方法。

本教材在编写过程中,力图体现以下特点:第一,精选最新资料,反映国内最新的、同时也是被广泛使用的饭店设备的使用与保养知识。第二,充分考虑到旅游职业教育的教学特点、培养目标及培养模式,突出实用性和可操作性。重点讲述目前在饭店经营服务过程中不可缺少的、广泛使用的、从业人员在岗位操作中必须掌握

的有关饭店设备使用常识和基本操作。尽量少讲“为什么”，而多讲“是什么”、“做什么”和“怎么做”。第三，在内容的表达上，力求做到简洁明了、通俗易懂、由浅入深、循序渐进。第四，书中采用了大量的图片资料，结合图形示例对具体的操作方法和操作步骤进行描述和讲解，既保证了教材在内容上的具体翔实，又使本教材图文并茂、生动形象，集知识性与趣味性于一体。

教材的出版，是一个不断完善的过程。作为国内唯一一家旅游教育专业出版社，我们希望得到广大师生一如既往的关心和支持。对教材使用中的问题，我们更希望得到广大师生的积极反馈。我们定会不断以专业的精神提高我社教材的专业品质，回报广大师生与读者对我们的厚爱。

旅游教育出版社

目 录

第1章 饭店系统及其设备概述	(1)
本章导读	(1)
第一节 饭店设备在日常经营中的地位和作用	(1)
一、饭店设备对日常经营活动的影响	(2)
二、饭店设备在饭店经营活动中的作用	(3)
第二节 饭店系统设备配置	(5)
一、饭店系统设备介绍	(5)
二、星级饭店设备配置基本要求	(10)
第三节 未来饭店及其设备发展趋势	(26)
一、未来饭店展望	(26)
二、未来饭店设备的发展趋势	(30)
本章小结	(35)
思考与练习	(35)
第2章 电梯设备运行与使用	(36)
本章导读	(36)
第一节 电梯设备结构与功能简介	(36)
一、电梯结构及运行工作原理	(36)
二、电梯设备基本功能	(41)
第二节 电梯设备分类及其使用	(47)
一、电梯设备分类	(47)
二、电梯设备操作使用	(51)
第三节 电梯保养及简单故障处理	(55)
一、电梯轿厢清洁保养	(55)
二、电梯常见故障及处理	(57)
本章小结	(62)
思考与练习	(63)

第3章 饭店空调与制冷设备	(64)
本章导读	(64)
第一节 饭店空调系统概述	(64)
一、空气调节基本知识	(64)
二、空调系统设备分类与组成	(66)
三、空调系统的新风与排风	(71)
第二节 空调与制冷设备的工作过程简介	(72)
一、制冷过程基本常识	(72)
二、压缩式制冷原理	(72)
三、局部分体式空调工作原理	(73)
四、中央空调与分体式空调的工作性能比较	(74)
第三节 空调设备使用与保养	(75)
一、空调设备操作使用要求	(75)
二、特殊空调使用常识	(76)
三、空调设备的维护与保养	(77)
本章小结	(79)
思考与练习	(79)
第4章 饭店供电及安全用电常识	(80)
本章导读	(80)
第一节 饭店供电系统简介	(80)
一、饭店供电基本要求	(80)
二、饭店供电系统简介	(81)
三、供电系统主接线方式	(81)
四、自备发电机组	(82)
第二节 饭店系统电能分配说明	(82)
一、用电设备及其负荷分布	(82)
二、变配电设备分类	(83)
三、照明系统设备配置	(86)
第三节 饭店安全用电基本常识	(88)
一、安全用电基本常识及预防触电注意事项	(88)
二、发生触电时的急救方法	(89)
本章小结	(90)
思考与练习	(91)
第5章 饭店系统弱电设备及其使用	(92)
本章导读	(92)

第一节 饭店客房电器及其使用	(93)
一、客房电器控制器件	(93)
二、电视机	(95)
三、电话机	(100)
四、客房冰箱	(104)
五、电子门锁	(104)
六、电子保险柜	(105)
七、电热水器	(106)
八、干发器	(106)
九、臭氧发生器	(107)
第二节 饭店音响设备及其使用	(108)
一、音响设备基本分类	(108)
二、音响设备功能与特性	(108)
三、音响设备调试与使用	(112)
第三节 饭店闭路电视监控设备	(116)
一、监控设备基本功能及其系统组成	(116)
二、饭店监控系统设备布局	(118)
三、传输与控制基本要求	(119)
四、显示与记录设备	(120)
五、监控系统设备操作与使用	(120)
第四节 多功能厅会议系统设备及其使用	(121)
一、多媒体视频会议系统	(121)
二、音频会议系统	(124)
三、同声传译系统	(125)
四、手拉手会议系统	(126)
五、投影机设备的使用与保养	(126)
第五节 商务中心设备及其使用	(132)
一、复印机	(132)
二、一体化速印机	(134)
三、打印机	(135)
四、扫描仪	(137)
五、传真设备	(138)
六、碎纸机	(142)
第六节 饭店智能化与信息系统设备	(144)
一、智能化设备的基本概念	(144)

二、饭店智能化系统设备的功能与分类	(144)
三、饭店管理信息系统设备	(151)
本章小结	(155)
思考与练习	(155)
第6章 饭店清洗与卫生洁具设备	(157)
本章导读	(157)
第一节 清洁设备的使用与保养	(157)
一、吸尘器	(158)
二、地毯清洗机	(160)
三、吸水机	(161)
四、扫地机	(161)
五、洗地机	(162)
六、抛光机	(164)
七、吹干机	(164)
第二节 卫生洁具设备的使用与保养	(165)
一、洗脸盆	(165)
二、座便器	(165)
三、妇洗器	(166)
四、小便器	(166)
五、浴缸	(166)
第三节 洗涤设备的使用与保养	(167)
一、洗衣设备的基本类型	(167)
二、洗衣机的功能特性	(168)
三、洗衣机的操作与使用	(169)
四、其他相关设备	(169)
本章小结	(171)
思考与练习	(171)
第7章 饭店给排水系统及其环保设备	(172)
本章导读	(172)
第一节 饭店给水系统及相关设备	(172)
一、冷水给水系统	(173)
二、热水给水系统	(175)
第二节 饭店排水系统及其相关设备	(176)
一、室内排水系统分类	(176)
二、室内排水系统的组成	(177)

第三节 饭店环保与水处理简介	(178)
一、污水处理	(178)
二、中水处理	(179)
本章小结	(180)
思考与练习	(180)
第8章 饭店供热系统设备	(181)
本章导读	(181)
第一节 供热系统基本概述	(181)
一、热能基本知识	(181)
二、供热系统	(181)
三、热空气供热系统	(182)
四、蒸汽与热水供热系统	(182)
五、辐射供热系统	(182)
六、电能供热系统	(183)
第二节 供热系统设备及其使用	(183)
一、锅炉设备	(183)
二、电热设备	(188)
三、太阳能集热设备	(188)
四、地热转换设备	(189)
五、直接加热方式	(189)
六、间接加热方式	(189)
本章小结	(190)
思考与练习	(190)
第9章 饭店安全与消防设备	(191)
本章导读	(191)
第一节 饭店消防基本常识	(192)
一、火灾与燃烧的基本知识	(192)
二、饭店火灾及其特点	(193)
三、饭店火灾实例	(196)
四、发生火灾时的现场紧急处理	(197)
第二节 消防监控设备及其使用	(198)
一、火灾探测器	(198)
二、火灾报警与控制	(199)
第三节 消防设备及灭火器具的使用	(200)
一、消火栓及其操作使用	(200)

二、自动喷淋灭火系统	(201)
三、化学灭火设备	(202)
四、消防设施	(206)
第四节 饭店安全与消防控制	(208)
一、饭店各部门的安全消防措施	(208)
二、饭店发生火灾时的紧急疏散程序	(212)
三、火场逃生基本常识	(213)
本章小结	(215)
思考与练习	(215)
第10章 康乐设施与设备	(217)
本章导读	(217)
第一节 主动式康体休闲设备的使用与保养	(217)
一、保龄球设备	(218)
二、模拟高尔夫球	(222)
三、模拟射箭	(224)
四、室内射门足球	(224)
五、模拟足球	(225)
六、运动健身设备	(225)
第二节 被动式康体休闲设备的使用与维护	(231)
一、桑拿设施与设备	(231)
二、光波浴设备	(234)
三、设备按摩	(234)
本章小结	(237)
思考与练习	(237)
主要参考文献	(238)
后 记	(239)

第1章

饭店系统及其设备概述

本章导读

本章从系统的角度出发,讲述了饭店系统的基本概念。通过本章学习,能够对饭店系统有一个整体上的认识和把握。饭店作为一个由多部门组成的综合服务系统,对于组成该系统的各类硬件设施设备在配置上具有一定的要求,与饭店等级相配套的硬件设施和设备对饭店的经营服务具有重要影响。本章的学习重点应从以下3个方面进行把握:

1. 饭店是一种综合性的服务系统,饭店服务具有综合化效应。
2. 饭店设备是饭店开展各项服务的物质基础,饭店设备的配置要求决定了饭店服务的等级和标准。
3. 饭店产品的服务理念随着时代的发展而变化,充分满足个性化需求将成为未来饭店及其设备发展的必然趋势。

现代饭店是一个由多部门组成的综合化服务系统,是为宾客提供住宿、餐饮、娱乐和健身服务的一种综合性建筑。

现代饭店为了满足客人不断增长的消费需求,必须配备功能齐全、性能完备的各种设施和设备。按照国际惯例和饭店岗位管理规定,饭店员工在独立上岗操作使用各种设备之前,必须接受关于设备结构性能、工作原理、安全操作与维护使用要求等方面的基本培训与考核,特别是对于从事饭店前厅、客房、餐饮和康乐等一线服务的工作人员,更需要了解饭店系统的结构与组成、饭店的基本类型、本职工作与整个饭店工作布局的协同关系,学会正确操作使用各种设备,在日常工作中做到协调配合,根据饭店特点和经营目标要求,进行正确的操作与服务,使饭店设备的服务效能得到充分发挥。

第一节 饭店设备在日常经营中的地位和作用

饭店的硬件设备系统是饭店向顾客提供优质服务 and 满足顾客需求的重要物质

基础。饭店所提供的经营产品,是由硬件设施设备和软件服务所构成的一种整体产品组合。以硬件设备为基础、以饭店服务空间为场所向客人提供有形和无形的综合性服务是饭店经营的本质所在,良好的饭店服务形象必须建立在良好的设备基础之上。

一、饭店设备对日常经营活动的影响

饭店所提供的各种服务项目中有许多内容都与设施设备密切相关,如客房温度、空气调节状况、电视、上网、娱乐以及大堂空间的舒适环境等。从整体上讲,饭店设备对饭店日常经营活动的影响主要表现在以下6个方面:

(一)影响饭店服务质量

由于饭店是以出售服务为主要产品的企业,饭店经营的宗旨就是要尽可能地获取客人的最大满意度并取得较好的经济效益。现代科学提供的最新饭店设施和设备,已经成为饭店为客人提供豪华、舒适和一流服务的物质基础。饭店提供给客人的热水、冷水、照明、通讯和音响都属于服务产品的一个组成部分,离开了作为服务基础的设施和设备,饭店服务质量也就无从谈起,即使是服务态度再好,也难以满足客人的需要。因此,与饭店服务相配套的设施和设备对于饭店的服务质量具有重要的影响。

(二)影响饭店经营利润

完善的设备系统加良好的服务可以为饭店产生好的经济效益。事实证明,国内外成功的饭店经营者都非常重视对饭店设备系统的配套建设和管理。

(三)影响饭店销售价格

必须承认,饭店的财源或对客人的吸引力主要来自于饭店的有形设施设备的舒适、方便和安全。整个饭店的各种设施设备应该与饭店的经营档次和规模相配套、相适应,并处于良好运行状态,以便能随时向客人出售最佳的服务,使客人享受到舒适、方便和怡人的服务并感到物有所值。因此,完美的服务加上完好的配套设备,就能使饭店以合理的价格出售自己的服务产品。

(四)影响饭店安全运行

饭店的经营过程必须保证宾客的生命和财产安全。饭店必须尽一切可能使客人获得安全感。饭店的安全设备(消防设施、电视监控系统、安全报警系统)必须配备完善并处于良好运行状态,绝不能在出现应急状况时失灵,使饭店的人、财、物遭受损失。

(五)影响饭店工作效率

进入21世纪以后,效率问题在某种程度上决定着饭店经营的成败。现代饭店采用了各种提高运作和管理效率的设备,计算机管理系统设备、网络控制系统设备、电视会议系统设备等,通过使用这些设备,可以大大提高饭店经营的工作

效率。

(六) 影响饭店声誉和品牌

饭店设备是饭店经营赖以生存的物质基础,与饭店档次和经营规模相配套的完善的设备系统,必然对饭店的声誉和服务品牌产生重要的影响。

二、饭店设备在饭店经营活动中的作用

现代饭店的各种经营活动都离不开与之相配套的设施与设备的支持,以下可以从几个大的方面来举例说明饭店设备在饭店经营活动中的重要作用:

(一) 电梯设备

在现代饭店中,电梯作为一种垂直运输的交通工具,担负着饭店系统垂直运输人员和物品的繁重任务,是现代饭店必备的重要设备之一,也是饭店建筑现代化的重要标志,因此电梯的作用是不言而喻的。

(二) 空调设备

空调设备是现代饭店向顾客提供优质服务的重要设备之一,它担负着调节和改善室内空气品质的重要任务。

(三) 供电系统设备

现代饭店集中了大量的电气设施和设备,从大功率的中央空调系统设备到电梯、锅炉、通讯、照明、电视、音响、厨房、洗涤、给排水、安全监控系统和消防控制系统等设备,各种现代化的饭店设备为客人提供了安全、方便和舒适的生活、娱乐及工作环境。各类饭店设备的正常运行只有依靠供电设备的支持,才能实现电能的供给,没有了电,饭店系统的用电设备都将失去作用。因此,供电系统设备担负着整个饭店设备正常运行的支持和保证作用。

(四) 饭店系统智能型弱电设备

饭店作为一个多部门构成的综合服务系统,所配置的各种弱电设备是非常复杂的。智能型弱电设备,主要包括 VOD 系统设备、一卡通、前台计算机管理系统、智能化管理系统设备(饭店智能型客房管理预订系统、连锁经营网络管理系统、后台计算机管理系统、办公自动化系统等)、智能化节能控制设备、智能化采购网络设备、智能化人员管理系统设备、智能化物耗管理系统设备等。各种智能型弱电设备为增强饭店的竞争能力提供了重要的支持和保证。

(五) 客房电器设备

客房设备是直接为宾客提供服务的一线设备。典型的客房电器设备包括客房电器控制器件(客房取电开关——插卡开关、IC 卡取电开关、识别感应卡取电开关、客房电器控制板)、电视机、电话机、客房冰箱、电子保险柜、电热水器、干发器、臭氧发生器等。特别值得一提的是,电视机在饭店中的地位是非常重要的,星级饭店的每间客房都必须配备一台彩色电视机,尤其是数字电视的应用给饭店增加了多种

特别的服务功能,如宽频道的接收服务、交互式实时在线点播服务等。数字化电视在饭店系统中的应用已经成为饭店提高竞争能力的必要手段。

(六) 音响设备

音响设备作为饭店歌舞厅和整个饭店系统必须配备的基本设备,对饭店的整体经营服务具有十分重要的影响。

(七) 闭路电视监控设备

闭路电视监控系统是饭店安全防范体系中的一个重要组成部分,对于饭店系统的安全监控具有极强的防范功能。它直接影响到住店客人的人身安全和财产安全,影响到饭店的对外声誉。功能完善的保安监控系统能够对不法入侵者做出快速反应,及时发现和抓获罪犯,对于犯罪分子具有极强的威慑作用。

(八) 饭店多功能厅会议系统

饭店多功能厅是用于举办各种多媒体会议、网络视频会议、学术交流、技术培训、产品介绍、新闻发布以及召开各种国际会议和商务会议的重要场所。多功能厅的会议系统配置代表了饭店对各种会议活动的接待能力,先进的多功能厅会议系统代表了高档饭店的内在品质,设施齐全、功能完备的多功能厅会议设备必然成为带动饭店利润增长的核心设备。因此,饭店的多功能厅会议系统设备对于饭店的品牌经营具有重要影响。

(九) 商务中心设备

饭店商务中心是为客人提供各种商务事务处理的重要场所,完善而齐全的商务处理设备可以辅助饭店开展增值经营服务。

(十) 卫生洁具设备

安装于客房盥洗室、卫生间和浴室等地方的各种卫生洁具设备是任何饭店都必不可少的基本设备。

(十一) 洗涤设备

洗涤设备是为饭店进行物品洗涤的重要设备。由于饭店系统人员集中,各种洗涤物品用量很大,使用洗涤设备可以大大减轻工作人员的劳动强度,缩短工作时间,提高效率,使洗涤物品能够得到及时清洗和使用。

(十二) 给排水及环保设备

由于饭店系统多为高层建筑物,给排水设备已成为饭店系统的重要组成部分,对饭店的正常运转起到了基础性的重要作用;而环保处理设备现已成为现代饭店环保处理的必备设备。

(十三) 供热系统设备

饭店的许多经营服务项目都离不开与之相配套的供热系统设备,旅客需要通过供热进行取暖、加热食物、提供热水和冷气供应等。在饭店的日常服务过程中,供热系统为饭店的正常经营提供了基本的热能保证。

(十四) 安全与消防设备

消防安全系统设备是任何饭店都必须具备的核心设备。没有安全,饭店经营也就无从谈起。饭店消防安全工作的好坏,不仅直接影响饭店自身的正常运营,影响客人和饭店员工的生命安全,影响饭店的财产安全,还会影响客人的消费满意度,影响饭店的声誉,进而影响饭店的经济效益。

(十五) 康乐休闲设备

康乐设施与设备可以为住店客人提供休闲、娱乐、健身、美容和按摩等各项服务,完善配套的康乐设施设备能够更好地方便住店客人,对于吸引客源、扩大客源市场和提高饭店对外声誉都具有重要的影响,同时康乐经营部又是饭店创利的主要部门。因此,康乐设施设备在饭店服务经营过程中所占的地位是极为重要的。

综上所述,饭店设备是饭店开展各项经营活动的物质基础,是饭店发展的必要条件,饭店设备在饭店经营过程中占据重要地位、具有重大作用。

第二节 饭店系统设备配置

饭店是一个由多部门组成的综合服务系统,饭店设备是饭店对客服务的硬件基础,离开了必要的设施和设备,饭店服务便成了无源之水、无本之木。功能各异、种类繁多的设施设备分布于饭店系统的各相关部门,通过服务人员对设备的操作使用发挥出设备的服务效能。在饭店系统中,各种设备及其相关服务部门的协同作用共同构成了饭店服务的最终产品,同时,硬件设备也是饭店提供优质服务 and 满足服务质量要求的根本保证,是饭店产品的重要组成部分。饭店设备配置水平是饭店等级的重要标志,饭店设备配置的完备程度及其性能的优劣对于饭店的经营过程将产生3个方面的重要影响,即影响饭店产品质量、影响饭店经营费用、影响饭店管理水平。因此,饭店系统设备配置及其运行使用,在饭店日常经营活动中的地位 and 作用是非常重要的。

一、饭店系统设备介绍

现代饭店已经从原来只提供住宿的单一功能,发展成为集住宿、美食、旅行、游览、娱乐、购物、通讯和商务于一体的综合性企业。饭店所提供的各项综合服务,都必须以硬件设施设备为基础,随着饭店经营规模的不断扩大,现代饭店的设备种类越来越多,数量也越来越大。一般星级饭店的设备系统已经达到十几个甚至几十个,设备种类多达上百种,数量达上千台甚至更多。

由于科学技术的不断发展,各种最新的科技成果往往被很快应用到了饭店设备上,具有大量科技含量的饭店设备体现了时代的潮流,饭店设备的种类变得越来

越丰富。从总体上讲,可以把饭店系统使用的设施和设备划分为20个大的类别,其中的每一类设备又可以进一步细分为具体的设备类别。

(一) 饭店厨房及餐饮设施设备

饭店厨房与餐饮设施设备所包含的种类最为繁杂,从大的方面可以分为:厨具、燃气具、烘烤设备、橱柜、冷藏设备、洗碗机、消毒设备、层架、加热器具、制冰机、中厨及西厨设备、食品机械和其他器具等。在此基础上,还可进一步细分为以下9个类别:

1. 面点加工设备

常见的面点加工设备包括:分块机、和面机、压面机、淘米机、发酵机、搓圆机、搅拌机、打蛋机、揉压面机、酥皮机、面团分块机、面包切片机、烤饼炉、烘箱、醒发箱、饼盘架、烘箱架、比萨烤炉、比萨机、烘箱连醒发箱、烘箱架等。

2. 半成品加工设备

常用的半成品加工设备包括:绞肉机、切片机、切丁机、锯骨机、骨皮肉分离机、家禽脱毛机、切菜机、灌肠机、打奶油机、打鱼肉丸机、磨浆机、脱水筛浆机、粉碎机、切肉丝机、切肉片机、绞肉灌肠机、肉处理机、拌馅机、切馅机、食物打碎机、蔬果处理设备、刨皮机、碎芝士机、浆渣分离机、电热豆浆机等。

3. 清洁消毒设备

常用的清洁消毒设备包括:洗碗碟机、消毒碗柜、消毒毛巾柜、餐具消毒柜等。

4. 工作台柜

餐厨工作台包括:工作台、工作架、工作柜、洗涤台、案板台、碗碟分配机、物料台等。

5. 中厨及西厨设备

中厨及西厨设备的种类最为繁多,常见的有以下类型:炒炉、蒸炒两用炉、蒸柜炉、肠粉炉、大锅灶(炉)、饼炉、馒头机、蛋卷机、包饺子机、包馅机、印饼机、莲蓉机、豆芽菜生长机、油炸炉、平扒炉、坑扒炉、半平半坑扒炉、铁板炉、炸炉、煮食炉、煎炉、微波炉、芝士烘炉、矮仔炉、电板炉、热板炉、煤气灶、卡氏炉、多氏炉、比萨饼制作设备、面包烤箱、切面包机、玉米花机、棉花糖机、薯条加工机、西餐组合灶、汤煲、煮玉米机、自助餐设备、电磁炉、煲仔炉、连烤炉、焗炉、面火炉、底火炉、对衡式烤炉、万能蒸烤炉、台车式万能蒸烤炉、烧烤炉、烤鸡炉、串烤炉、保鲜恒温车、饭锅、蒸饭柜、煮面炉、汤锅炉、炒锅炉、东洋桌炉具、组合炉具、无烟碳炉、中式灶具、蒸饭车、蒸汽隔层锅、多士炉、华夫炉、三明治炉、汉堡包机、甜圈炉、鱼丸炉、圆饼炉、班戟炉、烘雪糕皮机、日式烧鱼炉、中式小吃设备、烤香肠机、关东煮板栗机、炒板栗机、爆米花机等。

6. 食品加工设备

常用的面食加工设备包括:面包生产设备、面条生产设备、糕饼生产设备、灌肠