

饭店厨房设备 高淳厨房设备 延雅厨具设备

产品名称	饭店厨房设备 高淳厨房设备 延雅厨具设备
公司名称	南京市建邺区延雅酒店用品销售中心
价格	面议
规格参数	
公司地址	南京市建邺区双闸门98号
联系电话	13601466360

产品详情

南京延雅厨具设备餐饮业厨房功能区的划分：主食库，高淳厨房设备，副食、干货库，腌制间，面点、小吃间，凉菜间，蔬菜初加工间，餐馆厨房设备，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。

- 1、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；
- 2、储藏设备：其分为食品储藏部分，平板货架、米面柜、打荷台等，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；
- 3、洗涤设备：冷热水的供应系统、排水设备、洗物盆、洗碗机等，厨房设备公司，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；
- 4、食品机械：主要是和面机、搅拌机、切片机、打蛋机等。
- 5、制冷设备：冷饮机、制冰机、冰柜、冷库、冰箱等
6. 运输设备：升降机. 传菜梯. 餐梯.等

厨房的设备清理是每天工作后一个任务，也是重要的一个环节，厨房里油烟很大，所以产生的污渍也比其他地方多。而橱柜、厨具、不锈钢制品等一些厨房设备，这一厨房的主导体，自然也要好好养护，才能更好的使用。厨房里面经过一段时间的使用后，不管是哪个地方都会带一点黏黏的感觉，特别是那些不锈钢制品，摸起来特别不舒服。那么遇到这些情况怎么办呢？

1. 厨房设备不能用水冲洗柜体，通常用湿毛巾或中性洗净液擦拭即可。
2. 不能用尖利物划刻台面和门板。
3. 不要用具有腐蚀性的清洁剂。
4. 及时清洁，避免堆积顽垢。

厨房货架选购要点

拆卸是否方便

在厨房中，饭店厨房设备，有着各种不同的餐具，比如：筷子、杯子、盘子、碗，它们使用的配件也会不一样，如果能随意拆卸，就可以满足我们的需求更加使用方便。

厨房使用时我们需要的一些货架来整理厨房的干净、整洁、分类，那么我们就得选购好货架的材质，还有根据厨房实用性、人口需求来决定。这样才会使得厨房更加分类清洗、整洁，而不是杂、乱、脏的感觉。同时我们购买产品还得注意选购好产品的材质和品质，这样才能使得产品使用寿命长。

饭店厨房设备-高淳厨房设备-延雅厨具设备由南京市建邺区延雅酒店用品销售中心提供。南京市建邺区延雅酒店用品销售中心是从事“厨房设备”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：杨光。同时本公司还是从事南京食品机械，南京酒店厨具，南京厨房设备的厂家，欢迎来电咨询。