

# 大型商用厨具 商用厨具 南京延雅厨房设备

产品名称	大型商用厨具 商用厨具 南京延雅厨房设备
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

厨房家具保养要注意以下几点：

- 一、工作台面及门板不宜敲击，更不可用尖锐刀具刻画表面。使用后要用清水擦拭，并定期用中性清洁剂沾湿棉布擦拭表面。平时注意保持干燥。
- 二、吊柜适合放置质轻的物品，如调味罐、玻璃杯等。
- 三、尽量将重物摆在柜台下层，内部须保持干燥，注意有无漏水。
- 四、镀铬五金配件宜经常用干布擦拭，以免生锈。
- 五、水槽用刷子或棉布蘸中性清洁剂清洁即可，应避免用尖锐物品刻画表面。

商用厨房设备的选择遵循“合适的才是好的”原则，商用厨具厂家，没有必要一味的追求高大上，或是过于追求低价。比如冰箱，市面上有直冷和风冷两种，风冷冰箱无霜，温度均匀，冷藏冷冻效果会优于直冷冰箱，但风冷冰箱造价较高，一般的普通食堂或餐饮店用直冷就够了，商用厨具价格，如果是出品场所或是需要冷冻冷藏食材的建议使用风冷冰箱。再比如排烟风机，并不是功率越大效果越好，风机功率大小是根据风量，排烟管道长短及是否多弯来判定的，太小排烟不畅，太大会影响空调效果或是厨房间过冷，影响厨师工作。

厨房是为了满足人们的饮食需要而特定设置的用来从事烹饪活动，商用厨具，生产菜肴的场所。商用厨房类似餐饮行业的饭店、酒楼、餐厅以及工厂、院校、机关、医院、企事业单位、火车、轮船的食堂（饭堂）等类型的厨房，大型商用厨具，该类厨房生产规模大，能够提供众多顾客同时用餐，由不同功能

的工作区域或小型厨房组合而成。各工作区域或小型厨房分工明确，协调一致，承担上述企业或酒店大规模的生产出品工作。

厨房区域划分为非食物处理区和食物处理区

非食物处理区主要包括：收货部、男女更衣室、洗手间、员工休息间、办公室或充值办公室、员工淋浴间、杂品仓库、垃圾间（垃圾冷库）、垃圾分检处理间。

食物处理区主要包括：食材检验室、储存区（主食库/副食库/调料库/冷库/海鲜池或鱼池）、烹调区(主操作区/烧腊间/鲍鱼间等)、蒸煮区、粗加工区 冷菜区（凉菜间/水果间/刺生等）、洗碗区、备餐区。

大型商用厨具-商用厨具-南京延雅厨房设备(查看)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拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！同时本公司还是从事南京厨房设备，南京酒店厨具，南京酒店厨具设备的厂家，欢迎来电咨询。