

不锈钢商用厨具 高淳商用厨具 延雅厨具设备

产品名称	不锈钢商用厨具 高淳商用厨具 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，副食、干货库，腌制间，面点、小吃间，凉菜间，蔬菜初加工间，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，商用厨具价格，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，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

随着整体厨房走进我们生活中，商用厨具设备，人们开始更加注重厨具设备的质量和厨具的质量。厨具的选购应重质量、功能、颜色等因素。产品应具有耐磨、耐酸碱、防火、防静电。设计上应兼顾美观、实用、便利的基本要求。装置不锈钢水槽时，要按水槽的类型尺度在台面上划线开槽，水槽与台面板的衔接要用配好的吊挂螺丝夹紧调平，加密封胶封边，包管水槽与台面衔接缝隙均匀，不渗水。

厨具的好坏直接影响到一个家庭的氛围和品位，所以选购到一家好的厨具公司是尤其重要的，南京厨具公司有很多，不一样的厨具会给人带来不一样的享受，还有就是买厨具是要有讲究的，家里跟酒店的厨具也是有不同的选购标准。选购的时候带人参考，免得拿不定主意。在添置厨具时候，选购燃具类产品是应该更多地关注产品的内部架构。很多消费者为了图了美观而往往忽视可产品的内部架构。产品的内部结构其实很重要，不仅决定了产品的耐用性，更决定了产品的稳定性。内部结构出现问题，外观再好也会发生意外。一件合格的产品的内部结构通常都会是很复杂的，不如举一个简单的例子：有些偷工减料的产品是把风擎和风机直接连接在一起，这个是一个很危险的做法。一个好的产品是通过风管来把风机和风管连接在一起的。

大量用到不锈钢工作台，因为厨房空间紧张，通常都会选用两层或者更多层的工作台，除了上面的工作面以外，下面还能够搁置一些桶、盆、框等物件。

下层是平板或格栅其实对使用者来说影响不太大，但是格栅太稀疏的话，不太好放东西。

可根据自己的需求来确定，比如在饭店粗加工间里，下层会经常用来搁放塑料菜篮，那么可以用三层的工作台，能多存一点东西。

在大型食堂里，因为容器都比较大，高淳商用厨具，一般会用到运输车辆，可以选用双层工作台，或者直接选择无下层板的单层工作台，便于做卫生，能有效减少卫生死角的生产，还可以将一些如小推车、垃圾桶等直接推进去。

在一些厨房功能间里，比如面点间，由于工作中会用到大量的各种小工具，比如擀面杖、比萨刀、蛋挞模具、各种衡器等等。

那就有必要增加一些独立的储物空间来存放这些物件，加上多个抽屉和隔板是个不错的方案。台面的材料也可以由不锈钢换成木板或者人造石，记得下面留出可以推进糖粉车的空位。

不锈钢商用厨具-高淳商用厨具-

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江苏南京,宾馆、餐饮的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在延雅领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创延雅更加美好的未来。同时本公司还是从事南京酒店厨具，商用厨具，排风设备的厂家，欢迎来电咨询。