

# 商用厨具批发 南京延雅厨具 南京商用厨具

产品名称	商用厨具批发 南京延雅厨具 南京商用厨具
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

### 一、厨房设备包含哪些分类

#### 1、储藏用具

它主要分为食品、用品两类。食品储藏分为冷藏和非冷藏，南京商用厨具，冷藏无外乎就是厨房内的电冰箱以及冷藏柜等，不锈钢商用厨具，非冷藏就是一般的食品区域冷藏。物品储藏就是一般的器皿储藏，可以分为餐具、炊具等，为这些常用到的器皿提储藏空间，也就是通过各种储物柜、底柜、吊轨、角柜等完成的。

#### 2、洗涤用具

洗涤有很多种，商用厨具批发，除了供水方面需要有冷热水供应系统之外，在排水设备、洗槽、洗物柜等都是要有所考虑的。其实一些卫生桶、消毒柜等等都可以算作为洗涤用具中，毕竟都是用于整理清洁厨房的用品。洗涤用具在厨房中占据的地位可是非同小可的，所以在安装的时候一定要谨慎了。

厨房生产功能，即厨房主要从事的工作或承担的任务，其生产功能是与对应营业的餐厅功能和厨房总体工作分工相吻合的。

#### .加工厨房

加工厨房设备主要负责各类烹饪原料的初步加工(鲜活原料的宰杀、去毛、洗涤)，干货原料的涨发，商用厨具设备，原料的刀工处理和原料的保藏等工作。

加工厨房设计在国内外一些大饭店中又称之为主厨房，负责饭店内各烹调厨房所需烹饪原料的加工.由于

加工厨房设备每天的工作量较大，进出货物较多，垃圾和用水量也较多，因而许多饭店都将其设在低层出入便利、易于排污和较为隐蔽的地方。

中央厨房设备有哪些？这些知识大家可以了解下！

#### 一、更衣间

设备：洗手池、风淋房等。

#### 二、原料冷藏、冷冻库/低温垃圾库

设备：货架、高温冷库、低温冷库等。

#### 三、肉类粗加工间

设备：单星水池、货架、双层工作台、冲di等。

#### 四、肉类精加工间

设备：单星水池、双层工作台、带骨切块机、肉丝肉片机、立式绞肉机、肉类切丁机等。

#### 五、蔬菜类粗加工间

设备：单星水池、双层工作台、洗菜机用工作台、连续式洗菜机、洗菜机用水池、根茎类洗菜机等。

#### 六、蔬菜类精加工间

设备：双层工作台、单星水池、货架、多功能切菜机、大型切菜机、高压冲di等。

商用厨具批发-南京延雅厨具-南京商用厨具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一家从事“厨房设备”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“延雅”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使延雅在宾馆、餐饮中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！同时本公司还是从事南京商用冰箱，南京厨房设备，南京商用厨具的厂家，欢迎来电咨询。