

# 镇江厨房设备 宇杰厨具 厨房设备公司

产品名称	镇江厨房设备 宇杰厨具 厨房设备公司
公司名称	南京宇杰厨具有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南京市雨花台区玉兰路99号中闽百汇商场2F-08
联系电话	13770837458

## 产品详情

像平冷工作台，他的一部分功能是冷藏，另一部分的功能是作为承重。在上面进行切菜剁肉等后厨工作。这就需要平冷工作台需要有一定的承重能力。一般的厂家会使用201的不锈钢，建议是采用304无磁不锈钢，商用厨房设备，板材也比较薄在承重面板上会加入

木板偷工减料，而在制冷这一方面，如果压缩机的制冷效果不好，也会导致平冷工作台的舱内温度下不去，另一方面就是发泡层是否填充饱满，散热管道是否是铜管，如果发泡层没有填充饱满，就会导致有空隙，冷气会从钢板之间直接流走，这就需要压缩机重复启动进行制冷，进而造成压缩机寿命缩减电费激增。

所以我们在选购中一定要注意平冷工作台所使用的板材是否是304加厚板材，厨房设备公司，发泡层是否填满，管道是否是铜管，厨房设备报价，压缩机的品牌以及承重的能力。

商用电磁炉的组成部分：

- 1.加热部分：电磁炉的锅体下面有隔热功能的微晶玻璃面板(也有用其他材料的)，下面有铜线圈。通过电磁感应产生涡电流对锅体进行加热。
- 2.控制部分：主要有电源开关，温度调节钮，功率选择钮等。由内部的控制电路来控制。
- 3.冷却部分：采用风冷的方式。炉身的侧面分布有进风口和出风口，内部设有风扇。
- 4.电气部分：由整流电路、逆变电路、控制回路、继电器、电风扇等组成。
- 5.烹饪部分：主要包括各种炊具，供用户使用。

南京宇杰厨具有限公司是专注不锈钢厨房设备及制冷工程设计，安装一站式服务商，长期为餐饮连锁酒店，校企食堂，事业单位食堂提供商用厨房设计解决方案，为客户商用厨房省心，省力，省时，帮助解决商用厨房疑难问题。

### 餐饮厨房工程——烹调设备

餐饮厨房的烹调用具主要有燃气/电磁灶、商用蒸柜、矮汤炉、煲仔炉、烤炉、连续油炸机、翻转锅、自动炒锅、风力烤线、电烤箱、炒锅、炒勺、蒸锅、汤锅、砂锅、火锅、平底锅、不粘锅、蒸笼、蒸箱、高压锅等。厨房为保证厨房通风良好，要设有排烟系统和鲜风系统。

### 餐饮厨房工程——照明设备

餐饮厨房的照明设备要合理布局，对整个厨房的灯光设计要明亮，灶台、洗涤池、操作台的照明也不能忽视，并设置方便的开关装置。

南京宇杰厨具有限公司是专注不锈钢厨房设备及制冷工程设计，安装一站式服务商，长期为餐饮连锁酒店，校企食堂，镇江厨房设备，事业单位食堂提供商用厨房设计解决方案，为客户商用厨房省心，省力，省时，帮助解决商用厨房疑难问题。

镇江厨房设备-宇杰厨具-厨房设备公司由南京宇杰厨具有限公司提供。“厨房设备”就选南京宇杰厨具有限公司（[www.njyjcj.com](http://www.njyjcj.com)），公司位于：南京市雨花台区玉兰路99号中闽百汇商场2F-08，多年来，宇杰厨具坚持为客户提供好的服务，联系人：刘。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。宇杰厨具期待成为您的长期合作伙伴！