

商用厨具设备 宇杰厨具(在线咨询) 镇江商用厨具

产品名称	商用厨具设备 宇杰厨具(在线咨询) 镇江商用厨具
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

如何合理设计商用厨房设备工程布局？南京宇杰告诉您：

- 1、考虑物流、气体流向、信息流向、融合几个流做到一个流。
- 2、分区操作分区卫生控制;一般我们在这里采用三区卫生控制(污染区、清洁区、控制区)或五区卫生控制(污染区、准清洁区、清洁区、高标清洁区、缓冲区)采用区域分隔气流分隔气流倒流等手段进行控制。
- 3、单元生产产能评估——要做到单元产能之间的平衡!从而保证生产的连续性。
- 4、动线设计;这里就要先预估出你的一个生产的时间。

很多老板在开饭店时都必须经历一件事情就是找一家厨房设备公司来供应厨房设备，而大部分人的做法是上网上搜一下厨房设备公司的关键词然后把前几家的电话都打一遍，哪家的厨房设备便宜就选哪一家，我想说这是非常浪费资源的一种做法。

我们开饭店就是为了赚钱，而大部分人的做法就是盘铺面、买设备、开业，镇江商用厨具，行为过程是完全一样的，押注、开盘，赚不赚钱全靠运气，而其中大部分人都是赔钱的。

大数据显示中国饭店的平均寿命只有9个月，各种饭店如同走马灯一样来来去去，绝大部分人都是信心满满的开了一家店，然后黯然收场。

多人在选择厨房设备公司的时候看重的一点就是便宜，哪家便宜就选哪家，哪家更优惠就选哪家，这其实是最浪费资源的一种方法，如果要便宜，可以直接去厂家购买，现在各家厂家都有开淘宝店对外销售

，没有任何一家厨房设备公司可以比厂家便宜。

厨房配套设施

在商用厨房里，常见的配套设施主要包括通风设备和排烟系统，排烟罩、风管、风柜、油烟净化器、隔油池等等，这些都是餐饮类厨房设备不可少的。

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，商用厨具安装，校企食堂，事业单位食堂提供商用厨房设计解决方案，商用厨具设备，为客户商用厨房省心，商用厨具公司，省力，省时，帮助解决商用厨房疑难问题。

商用厨具设备-宇杰厨具(在线咨询)-镇江商用厨具由南京宇杰厨具有限公司提供。南京宇杰厨具有限公司（www.njyjck.com）拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，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！