

# 饭店排烟管道安装 南京排烟管道 延雅厨房设备

产品名称	饭店排烟管道安装 南京排烟管道 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

商用厨房设备的配置是一个系统性的项目工程，并非简单的设备拼凑。我们曾经遇到过这样的客户，他按照自己的想法买了一整套设备让我们去安装，到了现场才发现太多问题，比如，过分要求水池水槽做深，结果油水分离器没地方放；事先没有和装修公司协调，导致排烟管道与空调管道交叉；不锈钢制品不是同一厂家，排烟管道厂家，设备外形不统一，影响视觉效果。更严重的是设备总电容远超实际的电容；通道预留不够，导致厨房拥挤，表面上节省了空间，实际上会使工作效率降低，饭店排烟管道安装，无形中增加了使用成本。如果厨房不符合卫生，环保，消防要求，会有勒令整改，罚款，甚至停业的风险。为了避免以上诸多问题，还是请专业的厨房设备公司事先设计，专业的厨房设备公司会根据厨房格局，厨房生产需要，菜式出品，用餐人数等因数按照卫生，环保，安全，通风排烟管道，消防，使用便利的要求出示设备布局图，南京排烟管道，水电图，地沟图，墙体图。有了这些图纸装修公司施工及厨房设备公司设备安装都会方便很多，这样，一个标准的厨房就有了依据。专业的厨房设备公司还会根据布局图出示包含设备规格尺寸，性能功能，设备制作要求的清单。

### 厨房设备如何清洁

清洁地面上油污：在拖把上倒一点醋，即可去掉地面上的油垢。如果是水泥地板的话，可以前一天晚上弄点草木灰，用水调成糊状，再用清水反复冲洗，地面看起来就跟新的一样。

清洁灶具油污：厨房设备液化气灶具最易沾上油污，这时可以把粘稠的米汤涂在灶具上，待米汤结痂干燥后，用铁片轻轻的刮下，这样油污就会随米汤结痂很容易就一起去除了。如果用较稀的米汤、面汤直接清洗，或用乌鱼骨清洗，出来的洁净效果非常好。

### 冷菜厨房

冷菜厨房是加工制作、出品冷菜的场所。冷菜制作程序与热菜不同，一般多为先加工烹制，再切配装盘，故冷菜间的设计，在卫生和整个工作环境温度等方面有更加严格的要求。冷菜厨房还可分为冷菜烹调制作厨房(如加工制作卤水、烧烤或腌制、拌烫冷菜等)和冷菜装盘出品厨房，主要用于成品冷菜的装盘与发

放.

## 面点厨房

面点厨房，是加工制作面食、点心及饭粥类食品的场所.中餐又称其为点心间，西餐多叫包饼房.由于其生产用料的特殊性，苏菜肴制作有明显不同，故又将面点生产称为白案、菜肴生产成为红案.各饭店分工不同，面点厨房生产任务也不尽一致.有的面点厨房设备还包括甜品和巧克力小饼等制作.

饭店排烟管道安装-南京排烟管道-延雅厨房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（[www.njhycf.com](http://www.njhycf.com)）实力雄厚，信誉可靠，在江苏南京的宾馆、餐饮等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领延雅和您携手步入辉煌，共创美好未来！