

商用厨具价格 商用厨具 南京延雅厨具

产品名称	商用厨具价格 商用厨具 南京延雅厨具
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

商用厨房设备和设计十分重要，影响到厨房使用者的方方面面，一个好的厨房不仅能有效率的做出好的餐品，还会影响到饭店的经营内容，那么商用厨房规划，有哪些要求呢？

首先，商用厨具价格，商用厨房规划方案需要符合餐饮企业的要求，灶具设备的布局，排烟通风设备是否符合部门的标准，还有调理设备的位置以及走道的空间都需要考虑周全。一个好的商用厨房布局，影响到厨师的操作环境，也影响到其工作效率。

其次，是对施工效果的预估需要准确，商用厨房设计不同于其他设计，除了需要符合相关部门的标准之外，还需要对地沟，下水，排烟等等进行预估和深化设计。专业的商用厨房设计公司设计出的厨房大的优势就在于，商用厨具，在日后的使用过程中可以尽量避免出现设计缺陷造成业主的烦恼。

最后，厨房设计时应充分考虑清洁问题。厨房的设备和墙面需要采用便于清洁的材质，而且设备的布局也非常重要，不锈钢商用厨具，影响到清洁的难易程度。

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，大型商用厨具，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。

在选择厨柜时，滑轨钢材质量同样是最重要的，好的厨柜抽屉可以全部拉出不翻倒脱落，而且拆卸简单。不同规格的抽屉钢材厚度不同，承重也不同。据了解，进口品牌一个0.6米宽的抽屉，滑轨钢材有近3mm厚，承重可以达到40-50公斤。塑料滑轮、耐磨尼龙是最常见的三种滑轮材料。其中耐磨尼龙为上品，

由于采用了美国杜邦技术，这种滑轮具有推拉平滑自如、安静无声、回弹柔和的特点。选购时可以将抽屉拉出，用手在上面稍稍用力压一下，看看是否会松动、发出响声或翻转。如果有这些异常建议不要购买。

商用厨具价格-商用厨具-南京延雅厨具由南京市建邺区延雅酒店用品销售中心提供。商用厨具价格-商用厨具-南京延雅厨具是南京市建邺区延雅酒店用品销售中心（www.njyanya.tz1288.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：杨光。