

餐厅厨房设备 厨房设备 南京延雅厨具

产品名称	餐厅厨房设备 厨房设备 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

在选择厨柜时，滑轨钢材质量同样是最重要的，食堂厨房设备，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，饭店厨房设备，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，厨房设备，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，餐厅厨房设备，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。

十一、面点类热加工间/烘烤间/醒发库

设备：油网烟罩、蒸箱、蒸汽发生器、油网烟罩、旋转烘烤炉(单车)、四层电焗炉、醒发库、四层货架等。

十二、米饭生产间/包装间二

设备：自动米饭生产线、自动洗锅机、无动力滚轴、工作台、冲地龙头等。

十三、消洗间/消毒间

设备：单星水池、洗箱机用单星水池、洗箱机、洗碗碟机、通过式消毒柜、冲地龙头等

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,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.

餐厅厨房设备-厨房设备-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。餐厅厨房设备-厨房设备-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。