

商用厨具厂家 延雅 南京商用厨具

产品名称	商用厨具厂家 延雅 南京商用厨具
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

调理设备

为了满足存放蔬菜、米面、洗手等需要，食堂厨房内还需配备各种调理设备。主要有水池：常见的有两星、三星水池;架台：面案工作台，米面架，四层或五层货架等。另外，根据需要还有筷子车、收餐车、调料车、售饭台、残食台、墩布池、化冻池等设备。

制冷保温设备

为了原材料的保鲜，常常要用到冰柜，以4门，6门最为常见。如果需求量更大一些，商用厨具定制，则要用到冷库，商用厨具设备，冷库制冷效果好，储存时间长、质量好，商用厨具厂家，抑制霉菌，延长货架期;有制冷设备，相应的，也就有保高温设备，为了能维持食品的温度，南京商用厨具，保温售饭台、保温桶也是必不可少的。

有什么选购技巧

先给大家介绍五金都有哪些配件吧。橱柜五金配件是厨房设备的重要组成部分之一。橱柜五金配件在橱柜材料中占有重要地位，直接影响着橱柜的综合质量。整体橱柜五金配件包括铰链、滑轨、压力装置、地脚、拉篮、抽屉导轨、吊码、封条、吊柜挂件。

在选购的时候需要考虑的细节有很多。厨具的选购应注意质量、功能、色彩等要素。商品应具有耐磨、耐酸碱、防火、防静电。设计上应兼顾漂亮、有用、便当的基本要求。功能上应充沛考虑到家庭主妇的使用习惯及安全性。色彩上除自己喜爱外则主要与厨房墙地砖、卧室家具相协调。

现在有很多做公司职工食堂的，但是又不知道公司食堂需要哪些商用厨房设备，为了您让大家更好的了解职工食堂需要哪些商用厨房设备，今天合肥人和就为大家整理了一下关于公司职工食堂需要的商用厨房设备，希望可以帮助到大家。

一、中餐灶具主要包含

小炒炉、大锅灶、煲仔炉、低汤灶、蒸炉、肠粉炉、海鲜蒸柜、蒸饭柜、蒸饭车、摇摆汤锅、煮面炉、油炸炉

二、西餐炉具主要包含

蒸烤箱、西式煲仔炉、炸炉、扒炉、意粉炉、法式热板炉、煮食炉、西式烧烤炉、西式炒炉、西式可倾式炒锅、西式夹层汤锅、面火炉、低温慢煮炉

三、商用电磁炉主要包含

电磁炒炉、电磁大锅灶、电磁煲仔炉、电磁矮仔炉、电磁蒸炉、电磁蒸箱、电磁煮面炉、台式电磁平灶、台式电磁凹灶、一平一凹电磁炉、火锅电磁炉

四、保温设备主要包含

保温炉、食物保温板、保温灯、保温柜、保温汤池、宴会保温车、电子暖汤煲、暖碟车、暖汤车

五、自助餐炉

咖啡鼎、饮料鼎、麦片鼎、巧克力喷泉、红酒喷泉、海鲜塔

六、烧烤设备

烧烤炉、烤鸡炉、烤鸭炉、烤猪炉、烧烤炉排烟机

七不锈钢调理设备

调理柜、不锈钢售饭柜、碗碟柜、吊柜、厨房工作台、残食台、洁碟台、水池、不锈钢货架、配菜架、米面架、挂墙层架、不锈钢平板车、不锈钢调料车、不锈钢送餐车、不锈钢盆架车、不锈钢收残车

八、冰淇淋设备

软质冰淇淋机、硬质冰淇淋机、冰淇淋展示柜、雪糕机

九、中央厨房设备

自动炒菜机、可倾式炒锅、可倾式汤锅、连续式油炸机、漂烫机、车入式蒸箱、米饭生产线、自动洗米机、洗锅机、真空包装机、液体灌装机、挑拣工作台、隧道式微波复热机、洗箱机、风淋房、金属检测仪、提升输送机、物料提升机、玉米脱粒机、牛角包生产线、姜汁机

商用厨具厂家-延雅(在线咨询)-南京商用厨具由南京市建邺区延雅酒店用品销售中心提供。商用厨具厂家-延雅(在线咨询)-南京商用厨具是南京市建邺区延雅酒店用品销售中心（www.njyycf.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。