

厨房设备厂 宿迁厨房设备 南京延雅

产品名称	厨房设备厂 宿迁厨房设备 南京延雅
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

无论是铰链、抽屉或是折叠门，餐馆厨房设备，任何产品只要用上静音阻尼系统，就远离了噪音。抽屉滑轨上的整合阻尼配件使抽屉即使宽大沉重也一样能关闭无声。使用在门板上，可分为三种整合方式：卡入式、拧入式和埋入式。卡入式最为方便，用户可在家中自行安装，无论门是左开还是右开，阻尼配件都可轻易地卡入到门铰上，且无须工具。同时整合在拉篮上下导轨上的静音装置，让拉篮在关闭的最后瞬间稍作停留后而后无声关闭。所以选购的时候静音阻尼系统的体验也是很重要的。

一字型布局

如果是一字型的厨房设备布局，那么基本所有的工作区都是在规划在一条直线上，虽然不是理想的黄金三角方案，厨房设备厂，但用在空间比较狭长的厨房里比较合适、实用，看上去也比较美观。

从风水上来说，一般炉灶和水池是尽量避免出现在同一条直线上的，炉灶五行上属火，水池五行属水，水火不相容，这是大家都比较熟悉的。但考虑到现代人的烹饪习惯，流程如果能在一条线上完成是比较方便的，所以如果是一字型布局的厨房，可以在灶台和水池之间搁置一块木质的砧板或其它属木的物品化解。

U型布局

U型布局的厨房设备，沿着U型线，储物区、备餐区和烹制区环三面墙布置。通常是将储物柜设计在四周、炉灶摆放在其中一面，与炉灶相对的是摆放餐具的位置，而烹饪区、配餐区以及洗涤区是沿U形的另一边依次展开。

这样的布局好处在于储藏空间充足，杂物比较多、且空间较大、接近于正方形的厨房，适合这种设计。这种布局能够提供最多的收纳储物空间，酒店厨房设备，但设计师在设计时应该尽量减小黄金三角之间的点相距不远。

L型布局

L型相对来说是理想的一种布局，宿迁厨房设备，对厨房面积的要求也没有岛型的那么高，所以也是最普遍的一种厨房设备布局设计。一般烹饪区、配餐区和洗涤区设计在L形的长边上，冰箱、消毒柜等加电摆放在较短一边的尾部。厨房的黄金三角工作区布置简洁，动线明显，同时还能够充分地利用墙角，并将厨房与用餐区域整合，有利于节省空间。

走廊式布局

这种厨房设备布局的方式看起来像一个“二”，橱柜布置在两面相对的墙壁，比较适合“短粗”的厨房，两边的工作区宽度好在90-120厘米左右。这样才能保证厨房走道便于两个人通过或是各在一侧工作。储物区、备餐区、烹制区层“二”字排列，动线迂回贯穿于整个做饭流程。

餐饮行业的厨房设备大全和选购原则

厨房是餐馆饭店的核心，在餐馆饭店厨房装修时要十分严谨。对于餐馆饭店厨房所用的设备要物尽其用，选实用的更是省钱法宝。北京江工装饰带大家一起去了解餐饮行业的厨房设备有哪些：

餐饮行业厨房的基本设备1、餐饮厨房的储藏设备

餐饮厨房的储藏设备分为器物用品储藏和食品储藏两大类。器物用品储藏是供餐具、炊具、器皿等存储的空间。食品储藏分为冷藏和非冷储藏两类，冷藏是通过厨房内的制冷保鲜设备、冷库等实现的。储藏用具是通过各种底柜、吊柜、角柜、多功能装饰柜等完成的。厨房装修设计可以因地制宜考虑不锈钢橱柜、木质橱柜、防火板橱柜、钢板橱柜、整体橱柜、整体厨房、集成厨房、橱柜台面等储藏设备。

厨房设备厂-宿迁厨房设备-南京延雅由南京市建邺区延雅酒店用品销售中心提供。厨房设备厂-宿迁厨房设备-南京延雅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。