

# 南通商用厨具 南京宇杰厨具 商用厨具价格

产品名称	南通商用厨具 南京宇杰厨具 商用厨具价格
公司名称	南京宇杰厨具有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南京市雨花台区玉兰路99号中闽百汇商场2F-08
联系电话	13770837458

## 产品详情

**运营：**当设备都调试完之后厨房进行到正常的运营阶段，有的饭店或是酒店会生意很火，这时的厨房设备要保证运行正常，这样才能不耽误餐厅的正常营业，如果运营中有设备因为某种原因坏了，商用厨具厂，要及时联系厨房设备工程公司的维修人员。

**售后：**厨房设备工程公司的售后服务是很重要的，一般的厨房设备厂家免费的维保期都是一年，商用厨具批发，就是说在一年内如果设备出现任何情况，厂家的维修技术人员都会给维修，做及时的处理，不能影响整个厨房的运作。等到售后维保期满后，使用方可酌情考虑是否和厨房设备厂家续签维保合同（也就是通常说的维修保养合同），当然使用方也可以自己找专注做维修工程的厂家来合作。

南京宇杰厨具有限公司是专注不锈钢厨房设备及制冷工程设计，安装一站式服务商，长期为餐饮连锁店，校企食堂，事业单位食堂提供商用厨房设计解决方案，为客户商用厨房省心，省力，省时，商用厨具价格，帮助解决商用厨房疑难问题。

在商用厨房中，不管是火锅店还是中餐店还是西餐店，都会涉及到制冷设备，而制冷设备又包括很多，今天我们就先来讲一讲智能设备中的平冷工作台，以及四门冰箱的工作原理。

平冷工作台以及四门冰箱，是每个餐饮后厨都必备的设备，它们的构造十分的简单，就是用板材中间填充发泡层并在里面买下铜管线路通过压缩机将冷凝剂制冷后循环，在管道中散发出来冷气，以达到制冷效果。

餐饮厨房的烹调用具主要有燃气/电磁灶、商用蒸柜、矮汤炉、煲仔炉、烤炉、连续油炸机、翻转锅、自动炒锅、风力烤线、电烤箱、炒锅、炒勺、蒸锅、汤锅、砂锅、火锅、平底锅、不粘锅、蒸笼、蒸箱、高压锅等。厨房为保证厨房通风良好，要设有排烟系统和鲜风系统。

## 餐饮厨房工程——照明设备

餐饮厨房的照明设备要合理布局，对整个厨房的灯光设计要明亮，灶台、洗涤池、操作台的照明也不能忽视，并设置方便的开关装置。

南京宇杰厨具有限公司是专注不锈钢厨房设备及制冷工程设计，安装一站式服务商，长期为餐饮连锁酒店，校企食堂，事业单位食堂提供商用厨房设计解决方案，为客户商用厨房省心，南通商用厨具，省力，省时，帮助解决商用厨房疑难问题。

## 南通商用厨具-南京宇杰厨具-

商用厨具价格由南京宇杰厨具有限公司提供。南京宇杰厨具有限公司（[www.njyjck.com](http://www.njyjck.com)）是江苏南京，行业专用设备的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在宇杰厨具领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创宇杰厨具更加美好的未来。同时本公司（[www.dcdcz.cn](http://www.dcdcz.cn)）还是从事电磁大炒灶，商用厨具，商用厨具厂家的厂家，欢迎来电咨询。