

# 商用厨具价格 徐州商用厨具 南京宇杰厨具

产品名称	商用厨具价格 徐州商用厨具 南京宇杰厨具
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

### 工厂食堂厨房工程

工厂食堂厨房工程之整体厨房设计的操作台，需要注意以下几点：

- 1、水池或灶台距离墙面至少要保留40厘米的侧面距离。
- 2、水池的下面建议放置洗碗机和垃圾桶，而灶台下面放置烤箱。这种搭配会带给使用者更多的便利。
- 3、在岛型工作台烧水、煲汤，不锈钢商用厨具，而在阳台或其他区域再安放一个大火力灶眼来烹制中餐。
- 4、厨房台面应尽可能根据不同的工作区域设计不同的高度。

而有些台面位置低些会更好，工厂食堂厨房设计图纸，如果使用者很喜欢做面点，那么常用来制作面点的操作台可将高度降低10厘米。但是，在橱柜的设计中也不能过分追求高低变化，特别是在较小的厨房中，过多的变化会影响整体的美观。

### 定期为冰箱除霜

有霜冰箱的霜层传热性很低。当冰箱内的霜层厚度达到5mm时，冰箱的制冷会下降20%，霜层越厚，制冷越差。所以一定要为冰箱定期除霜。当然如果您选择的是无霜冰箱，不需要考虑这个问题。

## 电冰箱各间室的使用

- 1、冷冻室内温度约--18℃。可存放新鲜的肉类、鱼类、家禽类，也可存放已烹调好的食品，存放期3个月。
- 2、冷藏室温度约为5℃，徐州商用厨具，可冷藏生熟食品，存放期限一星期，水果、蔬菜应存放在果菜盒内（温度8℃），并用保鲜纸包装好。
- 3、位于冷藏室上部的冰温保鲜室，商用厨具批发，温度约0℃，可存放鲜肉、鱼、贝类、乳制品等食品，既能保鲜又不会冻住，可随时取用，存放期为三天左右。

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，商用厨具价格，为客户商用厨房省心，省力，省时，帮助解决商用厨房疑难问题。

商场排烟所用的是公共排烟管道，这里举个例子如：商场一根主排烟管道有5家在用，主管道尺寸为600mm\*1200mm，主管道风机牵引风力预留风量是50000风量，按照中餐店标准来看：广式燃气灶两台，12眼煲仔炉一台，吊汤炉一台，海鲜蒸柜一台，蒸饭车一台。按这个配置来看店内风机风量需达到

15000-18000。厨房补风要需要5000-7000的风量。低于这个数值会影响正常工作。Ps：因为共用一个管道在主牵引机不开的情况下，会有回烟现象，建议装配一个回烟阀。

商用厨具价格-徐州商用厨具-南京宇杰厨具(查看)由南京宇杰厨具有限公司提供。南京宇杰厨具有限公司(www.njyj.com)位于南京市雨花台区玉兰路99号中闽百汇商场2F-08。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前宇杰厨具在行业专用设备中享有良好的声誉。宇杰厨具取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。宇杰厨具全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。同时本公司(www.dcdgz.cn)还是从事南京电磁大锅灶，商用厨具，商用厨房厂家的厂家，欢迎来电咨询。