

无锡商用厨具 南京宇杰 不锈钢商用厨具

产品名称	无锡商用厨具 南京宇杰 不锈钢商用厨具
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

人员动线

A：配餐式商用厨房工程多采用中段进入的方式。主要是因为人员调配频繁!

B:门店式商用工厂多采用倒进的方式即人员通过3次更衣(缓冲)从生产的清洁区进入向污染区运动。但如果门店式商用工厂生产流程里人员调动频繁，建议采用中段进入。

水电设计：无论是门店式中商用工厂还是配餐的商用厨房工程设计配备配用供水自备发电机系统。

排水设计:这里要说明——商用工厂的排水也是按照分区控制进行设计的!原则上不允许使用从头到尾一个方向的设计!一般是准清洁区、污染区一个方向。清洁区、高标清洁区、缓冲区一个方向。

厨房设备质量要有保障

新建或改造厨房时，很多老板为追求视觉效果或方便顾客参观，片面追求设计效果或买设备只重外表，结果买回的设备板太薄、质太轻，工作台一用就晃，炉灶一烧就脏，冰箱一不小心就升温、

厨房的供电设备

厨房是用电比较集中的地方，因而要有单独控制装置和超负荷保护装置。经过厨房电线应防潮，防腐，放热，防机械磨损。每台设备都有可靠的接地线和附近安装断路装置。

厨房的照明和通风设备

良好的照明和通风保证调味师能否准确的调料对食品颜色的判断，另外可提高效率和减少受伤。必须具备防蝇，防尘，防鼠设施。

商用电磁炉的组成部分：

1.加热部分：电磁炉的锅体下面有隔热功能的微晶玻璃面板(也有用其他材料的)，商用厨具价格，下面有铜线圈。通过电磁感应产生涡电流对锅体进行加热。

2.控制部分：主要有电源开关，温度调节钮，不锈钢商用厨具，功率选择钮等。由内部的控制电路来控制。

3.冷却部分：采用风冷的方式。炉身的侧面分布有进风口和出风口，内部设有风扇。

4.电气部分：由整流电路、逆变电路、控制回路、继电器、电风扇等组成。

5.烹饪部分：主要包括各种炊具，供用户使用。

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，无锡商用厨具，为客户商用厨房省心，商用厨具设备，省力，省时，帮助解决商用厨房疑难问题。

无锡商用厨具-南京宇杰-不锈钢商用厨具由南京宇杰厨具有限公司提供。南京宇杰厨具有限公司（www.njycj.com）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！同时本公司（www.njsydczx.cn）还是从事南京电磁蒸箱，商用电磁蒸箱，商用厨具设备厂家的厂家，欢迎来电咨询。