

南京厨房设备 厨房设备厂 延雅

产品名称	南京厨房设备 厨房设备厂 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

餐饮厨房的烹调设备

餐饮厨房的烹调用具主要有燃气灶、蒸饭柜、汤炉、煲仔炉具、蒸柜、电磁炉、微波炉、烤炉、连续油炸机、翻转锅、自动炒锅、风力烤线、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，设有排风管道、排烟设备。

餐馆饭店的厨房就像变魔法的舞台，厨师像魔法师一样变成各种美食，食堂厨房设备，而厨房里藏满了各种魔法道具“厨具”。正确选购厨房设备既能提高厨师的工作效益，也为自己的钱包省下不少钱。

商用厨房设备的配置是一个系统性的项目工程，并非简单的设备拼凑。我们曾经遇到过这样的客户，他按照自己的想法买了一整套设备让我们去安装，到了现场才发现太多问题，比如，过分要求水池水槽做深，结果油水分离器没地方放；事先没有和装修公司协调，餐馆厨房设备，导致排烟管道与空调管道交叉；不锈钢制品不是同一厂家，设备外形不统一，厨房设备厂，影响视觉效果。更严重的是设备总电容远超实际的电容；通道预留不够，导致厨房拥挤，表面上节省了空间，实际上会使工作效率降低，无形中增加了使用成本。如果厨房不符合卫生，环保，消防要求，会有勒令整改，罚款，甚至停业的风险。为了避免以上诸多问题，还是请专业的厨房设备公司事先设计，专业的厨房设备公司会根据厨房格局，厨房生产需要，菜式出品，用餐人数等因数按照卫生，环保，安全，消防，使用便利的要求出示设备布局图，南京厨房设备，水电图，地沟图，墙体图。有了这些图纸装修公司施工及厨房设备公司设备安装都会方便很多，这样，一个标准的厨房就有了依据。专业的厨房设备公司还会根据布局图出示包含设备规格尺寸，性能功能，设备制作要求的清单。

七、周转冷藏、冷冻库

设备：高温冷库、低温冷库、货架等。

八、蒸、煮、炒、炸热厨区/包装间一

设备：双头双尾小炒炉、单头大锅灶、双头矮仔炉、炉间拼板、油网烟罩、双层工作台、

单星水池、四门高身雪柜、调料柜、货架、连续式油炸机、蒸箱、蒸汽发生器、油网烟罩、配菜输送线、无动力滚轴、活动双层工作台、挂墙洗手池、冲di龙头等。

九、原料库/面点搅拌、打蛋间

设备：米面架、无动力滚轴、打蛋机、搅拌机、和面机、双星水池等。

十、面点类前加工间

设备：双星水池、四门高身雪柜、调料柜、饼盆车、木面案板台、面粉车、搅拌机、和

面机、饺子成型机、全自动压面机、分割机、面团成型机、分离式切台、自动摆盘机、自动给馅机等。

南京厨房设备-厨房设备厂-延雅(推荐商家)由南京市建邺区延雅酒店用品销售中心提供。南京市建邺区延雅酒店用品销售中心(www.njyycf.com)是一家从事“厨房设备”的公司。自成立以来,我们坚持以“诚信为本,稳健经营”的方针,勇于参与市场的良性竞争,使“延雅”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先,用户至上”的原则,使延雅在宾馆、餐饮中赢得了众的客户的信任,树立了良好的企业形象。特别说明:本信息的图片和资料仅供参考,欢迎联系我们索取准确的资料,谢谢!同时本公司(www.njs pjxie.cn)还是从事南京食品机械厂家,江苏食品机械批发,浙江食品机械哪家好的厂家,欢迎来电咨询。