

# 商用厨具供应商 商用厨具 宇杰厨具

产品名称	商用厨具供应商 商用厨具 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

### 奶茶商用厨房工程设计

一家以咖啡、奶茶、冷饮为主的休闲饮品的店奶茶厨房工程设计的店铺配置详解，如下所示：

组合吧台：奶茶操作台+冷藏工作台+不锈钢工作台；

吧台设备：意式咖啡机、磨豆机、步进式开水器、全自动封口机、奶茶桶、沙冰机、奶昔机、煮茶机；

吧台：总长：4500mm咖啡店组合吧台：冷冻工作台+冷藏工作台+不锈钢水吧操作台含层架；

冷冻工作台：要求风冷冷冻，大型商用厨具，温度要求-18度，储存硬质冰淇淋使用；

冷藏工作台：玻璃门，蓝光，咖啡店转配，时尚流行款式，储存原材料冷藏需求；

不锈钢定做水吧台：摆放设备：果糖定量机、开水器、沙冰机、封口机、嵌入式制冰机、揭开式垃圾桶、奶茶保温桶，不锈钢要求304不锈钢；

配置说明：1.5米冷藏操作台+1.3米操作台+1.3米操作台；

产品配套：半自动咖啡机、磨豆机、全自动封口机、分杯器、步进式开水器、

果糖定量机、奶茶桶2个、份数盒、沙冰机、华夫炉、烤箱、微波炉、饮料展示柜、蛋糕展示柜；

## 商用厨房工程

火锅店厨房工程需要注意的5个细节，如下所示：

### 1、厨房炉灶供应

通常，一个炉灶供应10-12个餐位，随着效率的提高，很多餐馆做到了一个炉灶可供应13-15个餐位。一个炉灶供应的餐位越多，厨房面积就可以越节省，费用也可以相应降低。

### 2、厨房面积

在设计厨房的设备和布局时，要考虑厨房的面积、安全便于操作。厨房面积控制在30-60平米左右。厨房面积过小，设施配备不足或功率不够，生产和使用过程中，不仅需要追加投资以满足生产需要，而且还会影响正常生产和出品。

厨房排烟系统的构成及选择厨房排烟系统的方法，如下所示：

#### 一、厨房排烟系统的构成：

厨房的排烟系统主要由集烟罩、排烟管道、油烟净化器、排烟风机和厨房整体补风装置构成。

选择厨房排烟系统的方法，商用厨具有限公司，主要看以下三点：

#### 1、厨房排烟系统的类型和运行方式可以根据实际情况进行选择

在油烟净化器安装之前，商用厨具供应商，首先要对排烟系统中各部分的实际运行参数，商用厨具，包括运行阻力和排风量进行核算。如果是新建项目，在设计时要充分考虑安装了油烟净化器后对排风系统的影响；如果是改造项目，在加装油烟净化器时需要对排风系统重新进行核算，必要时要对集烟罩、排烟管道和厨房整体补风装置进行改造并更换排烟风机。

#### 2、厨房油烟排风量的确定

为了保证净化效果，在实际设计时排烟风量要求严格按照排风罩的吸入风速计算，罩口的吸风速度通常不低于0.5m/s。

商用厨具供应商-商用厨具-宇杰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.njyjcj.com](http://www.njyjcj.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.njpbj.cn](http://www.njpbj.cn)）还是从事南京片冰机，片冰机厂家，商用厨具供应的厂家，欢迎来电咨询。