

南通商用厨具 南京宇杰厨具 商用厨具安装

产品名称	南通商用厨具 南京宇杰厨具 商用厨具安装
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

工厂食堂厨房工程之厨房设备位置选择，需要注意以下几点：

- 1、厨房必须选择有足够面积的位置必须使厨房与餐厅大小、用餐人数项目相匹配，使厨房区域功能完整。
- 2、厨房的主副食主要加工间和更衣间、卫生间、库房、办公室等配属工作间应尽量安排在一起，便于工作，减少管理配合的距离。
- 3、工厂食堂厨房设备与配属工作间的位置距离直接影响工作效率。若工厂食堂厨房设备数量少、功率不足、档次差，出餐质量、菜品档次、出餐速度将会受到影响，也会影响到员工用餐时间。

揭盖式洗碗机，

揭盖式洗碗机的工作原理是通过高速射出的热水流在旋转的碰头下冲击餐具表面，软化油污，冲洗干净之后会自动烘干，一般是一分钟一次，一次一筐15个餐盘左右，而且适用各类型餐具。适用于人来往流量在1~200人左右的中型饭店、食堂，这种流量的食堂请一个洗碗工已经不够了，大型商用厨具，请多了又比较浪费资源，所以一款好的揭盖式洗碗机是很方便的。

揭盖式洗碗机的优点就是清洗迅速干净，不会残留油污，而且噪音很小，南通商用厨具，干净美观。缺点就是清洗能力不够，商用厨具哪家好，只适合200人来往流量左右的饭店。

确保需要功能

按完整的阶段工序、根据各工作间的功能和工作量设计配套的设备和操作间距，根据实际需要确定面积大小。确保设备种类、型号、数量、功能指标满足需要。但空间面积受到限制时，先要保证一些必备的要素设备，商用厨具安装，再尽量配备一般设备，尽量保证比较完整的功能。

一些中小餐馆在实际设计中由于结构面积有限，需要互相借用设备和操作空间。工作间内应该先保证主要设备和使用频率比较多的设备，如灶台、蒸饭柜、水池、工作台，借用使用次数比较少或通用设备，如冰柜、热水器。

南通商用厨具-南京宇杰厨具-商用厨具安装由南京宇杰厨具有限公司提供。南京宇杰厨具有限公司（www.njyjcl.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.njsydcl.com）还是从事南京商用厨具，商用电磁炉，商用电磁炉厂家的厂家，欢迎来电咨询。