

# 商用厨具设备 南通商用厨具 南京宇杰厨具有限公司

产品名称	商用厨具设备 南通商用厨具 南京宇杰厨具有限公司
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

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，商用厨具有限公司，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。

### 保证操作与通行的方便

要根据操作活动的大小、是否有送餐车通行、饭店的档次、设备安装就位等诸多因素，确定操作间距和通道的宽度。标准规范也有具体的要求，都是为了提高工作效率的需要。

### 留有维修空间

饭店厨房设备及水电辅助设施需要维修，厨房也需要经常清扫卫生，设计时要为此留出一定的空间，设备摆放得过于拥挤就会带来维修、清扫上的不便。

### 留有变通的余地

厨房要留有一定的扩展与变通的余地，南通商用厨具，大型饭店的主副食加工间要根据市场的需要，经常增加新品种、新设备，提升竞争力。设计时就需要留有一定的余地，条件允许的情况下要预留一部分空间，以备变通使用。

当然他们的区别也不仅仅是在含镍的程度上决定的，柔韧性也是二者的区别之一，而柔韧性的决定元素是碳，304的碳含量比201低，相对而言就是304的更加结实一点，但是在钢板变形压缩时，商用厨具专家，为满足塑造产品的曲线性和柔韧性，201的表现要强与304。

白钢产品好不好看，看亮度就知道了，产品的亮度是根据含锰元素来决定的，但是越多越暗，越少越亮。

这两款材质的产品201的价格要略低一点，但是不同的需求用不同的货，商用厨具设备，况且在商用厨房设备中不同的厨房，要求也不一样，所以还是要看自己的具体预算以及具体需求，选择价位合适的就行啦。

商用厨具设备-南通商用厨具-南京宇杰厨具有限公司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)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“宇杰”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使宇杰厨具在行业专用设备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.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。