

泰州商用厨具 商用厨具专家 宇杰厨具

产品名称	泰州商用厨具 商用厨具专家 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

首先以中餐店为例中餐店特色餐具，必不可少的就是燃气炒灶，商用厨具专家，单头双头就看你的用量大小了，不锈钢商用厨具，当然重要的他背后的细节！敲黑板，先看你租的房子是否允许外接T然气，按道理商场里外接T然气是商场负责出钱给你接的，但是大部分商场会骗你说需要你自己出钱来接（除非你们合同里写了相关说明），接进来之后要预留出燃气表的位置，防止之后布局出现问题。

中餐店少不了的就是炒菜，油烟量是非常大的，首先尽量让商场工程部把排烟管道送到厨房要求位置，泰州商用厨具，在情况允许的情况下灶台放在最接近排烟管道的地方，减少油烟管道的费用，黑心商家给你说合理排烟一个拐弯就多要几千块。

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)，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，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，为客户商用厨房省心，省力，省时，帮助解

决商用厨房疑难问题。

厨房设计

门

店式的加工要把多的工作和时间用在初加工切配加工腌制熟制所以门店式的商用厨房设备的生产管理要切忌连续流!因为中餐的味道和品质出在功夫上!功夫做不

足是很难出好产品的。所以在这些分段中设计缓冲单元是有利于“反检、自检”的一旦设计成一个流式的或采用了连续式的管理，就会出现产品的不稳定。质量的下滑。所以门店式工厂的管理控制，重要的是分段管控!切忌连续流!要分段管控在设计之初就灌输进去。

泰州商用厨具-商用厨具专家-宇杰厨具(推荐商家)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)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.dgldcl.cn)还是从事南京商业洗碗机，商用厨具，商用厨具厂家的厂家，欢迎来电咨询。