

商用厨具供应商 宇杰厨具 泰州商用厨具

产品名称	商用厨具供应商 宇杰厨具 泰州商用厨具
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

定期为冰箱除霜

有霜冰箱的霜层传热性很低。当冰箱内的霜层厚度达到5mm时，冰箱的制冷会下降20%，霜层越厚，制冷越差。所以一定要为冰箱定期除霜。当然如果您选择的是无霜冰箱，不需要考虑这个问题。

电冰箱各间室的使用

- 1、冷冻室内温度约-18℃。可存放新鲜的肉类、鱼类、家禽类，也可存放已烹调好的食品，存放期3个月。
- 2、冷藏室温度约为5℃，可冷藏生熟食品，存放期限一星期，水果、蔬菜应存放在果菜盒内（温度8℃），并用保鲜纸包装好。
- 3、位于冷藏室上部的冰温保鲜室，温度约0℃，可存放鲜肉、鱼、贝类、乳制品等食品，既能保鲜又不会冻住，可随时取用，存放期为三天左右。

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。

抓住设计重点

商用厨房设计要先确保主食、副食主要重点加工间的面积需要与位置安排，商用厨具有限公司，所需要的商用厨房设备不缺项，并留有合理的操作空间。零点饭店厨房面积一般是按照“一热菜二面点”的顺

序安排，确保就餐高峰时出品快，效率高，餐饮品质满足顾客的需求。面食店、快餐店、食堂、配送中心可根据实际需要设计，各有需要保证的重点，不能一概而论，要根据技术要求与实际环境需要确定设计重点。

厨房设备质量要有保障

新建或改造厨房时，很多老板为追求视觉效果或方便顾客参观，片面追求设计效果或买设备只重外表，商用厨具供应商，结果买回的设备板太薄、质太轻，工作台一用就晃，商用厨具批发，炉灶一烧就脏，泰州商用厨具，冰箱一不小心就升温、

厨房的供电设备

厨房是用电比较集中的地方，因而要有单独控制装置和超负荷保护装置。经过厨房电线应防潮，防腐，放热，防机械磨损。每台设备都有可靠的接地线和附近安装断路装置。

厨房的照明和通风设备

良好的照明和通风保证调味师能否准确的调料对食品颜色的判断，另外可提高效率和减少受伤。必须具备防蝇，防尘，防鼠设施。

商用厨具供应商-宇杰厨具(在线咨询)-泰州商用厨具由南京宇杰厨具有限公司提供。“厨房设备”就选南京宇杰厨具有限公司（www.njyjck.com），公司位于：南京市雨花台区玉兰路99号中闽百汇商场2F-08，多年来，宇杰厨具坚持为客户提供好的服务，联系人：刘经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。宇杰厨具期待成为您的长期合作伙伴！同时本公司（www.sypbj.cn）还是从事南京片冰机，超市片冰机，片冰机厂家的厂家，欢迎来电咨询。