

# 节能商用厨具 江苏商用厨具 南京宇杰厨具有限公司

产品名称	节能商用厨具 江苏商用厨具 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

### 不同菜系配不同厨具

很多老板有这样的误区:不论自家卖什么风味的菜品，商用厨具专家，设备都选配广式炉灶，认为只有这样的配备，厨房才是好的。

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。

商用电磁炉作为一种纯使用电力的设备，完全符合这两点要求。商用电磁炉作为高科技型的炉具，江苏商用厨具，特殊的工作方式打破了传统的明火烹饪。商用电磁炉采用高频磁场感应电流通过电子线路板将50/60HZ的交流电变成直流电压，再通过控制电路将直流电压转换成20-40KHZ的高频电压，通过螺旋状的磁感应圈，节能商用厨具，形成高频交变磁场，商用厨具价格，直接作用于金属器皿，磁场使得铁分子高速运动，分子互相碰撞、摩擦来产生热，总结来说就是电磁炉使锅子自己发热。

### 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，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。

节能商用厨具-江苏商用厨具-南京宇杰厨具有限公司(查看)由南京宇杰厨具有限公司提供。南京宇杰厨具有限公司(www.njyjck.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.dcdgz.cn)还是从事南京电磁大锅灶，商用厨具，商用厨房厂家的厂家，欢迎来电咨询。