

南京厨房设备 酒店厨房设备公司 延雅

产品名称	南京厨房设备 酒店厨房设备公司 延雅
公司名称	南京市建邺区延雅酒店用品销售中心
价格	面议
规格参数	
公司地址	南京市建邺区双闸门98号
联系电话	13601466360

产品详情

南京延雅厨具设备餐饮业厨房功能区的划分：主食库，副食、干货库，腌制间，面点、小吃间，凉菜间，蔬菜初加工间，肉类、水产加工间，垃圾间，切配间，打荷区，烹饪区，蒸煮区，配餐区，售卖、传菜区，就餐区。

- 1、热厨区：燃气炒灶，商用厨房设备，蒸饭柜，汤炉，煲仔炉具，蒸柜，电磁炉，微波炉，烤炉；
- 2、储藏设备：其分为食品储藏部分，平板货架、米面柜、打荷台等，器物用品储藏部分调料柜、售卖工作台、各种底柜、吊柜、角柜、多功能装饰柜等；
- 3、洗涤设备：冷热水的供应系统、排水设备、洗物盆、洗碗机等，洗涤后在厨房操作中产生的垃圾处置设备等、食品垃圾粉碎器等设备；
- 4、食品机械：主要是和面机、搅拌机、切片机、打蛋机等。
- 5、制冷设备：冷饮机、制冰机、冰柜、冷库、冰箱等
6. 运输设备：升降机. 传菜梯. 餐梯. 等

厨房选用不锈钢置物架是不错的选择，厨房设备批发，因为材质牢固耐用。那厨房不锈钢架怎么选择呢？

1、材质的选择

在挑选厨房不锈钢置物架时，材料是关键，因厨房会长时间与水、醋、碱等物质接触，所以选304不锈钢材质为佳，能防生锈、耐酸/碱性，清洗也简单方便。

2、考虑容量大小

根据家庭人数以及使用情况，选择合适的大小。如果家里人口数多，那就选大容量的或加长加宽的；如果家里人口数少些，可以选择合适或小容量的即可，这样就不会占用太多的空间了。

3、选加深碟架

在挑选时，还要考虑到碟碗架的部分，酒店厨房设备公司，一般选加深的为好，南京厨房设备，这样比

较好存放碟碗，不会滑落打碎，用着也更放心。

4、要拆卸方便

厨房餐具有很多类型，比如有筷子、盘子、大小碗、杯子等，这些不同的餐具使用的配件也不同，要是不好拆卸和安装，在今后使用也就不好满足不同需求，造成很多不必要的麻烦。

不锈钢工作台采用不锈钢材质，具有美观卫生，耐腐蚀，防酸，防碱，防尘，防静电，可以防止细菌滋生，符合人机原理，使现场工作人员操作标准，舒适。

表面平整，四角坚固，承压能力强

不易变形、有效地防潮、防腐

有超大空间，可随意存放备用物品

用不锈钢板材制作，有效防止细菌产生、繁殖

卫生，易清洗，保持清洁美观

南京厨房设备-酒店厨房设备公司-延雅(推荐商家)由南京市建邺区延雅酒店用品销售中心提供。南京市建邺区延雅酒店用品销售中心(www.njyycf.com)为客户提供“厨房设备”等业务，公司拥有“延雅”等品牌，专注于宾馆、餐饮等行业。欢迎来电垂询，联系人：杨光。同时本公司(www.njshuichi.cn)还是从事南京水池厂家，南京水池批发，南京水池哪家好的厂家，欢迎来电咨询。