# 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,材料是关键的,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。