

# 商用厨具厂 商用厨具 南京宇杰

产品名称	商用厨具厂 商用厨具 南京宇杰
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

### 厨房补风

由于厨房所在建筑物的格局以及厨房在建筑物中的位置不同，有条件的厨房应由建筑物的集中空调系统进行有序送风。但目前所遇到的大部分情况是建筑物没有设置厨房的送风系统。许多带餐厅、厨房等的建筑物，仅设计了集中采暖系统而无集中空调系统。当厨房处于工作状态时，排风系统投入运行，商用厨具，厨房内处于负压状态，新风来源包括室外新风渗透和餐厅的空气大量补入厨房。

今天南京宇杰小编主要来跟大家分享有关酒店厨房设备选择用不锈钢材质的好处：

- 二、 不锈钢质料环保，不会有辐射。
- 三、 好洗濯，没有卫生死角，好保养。
- 四、 防火，耐高温。
- 五、 防渗透性好，耐酸，耐碱，耐性好，外面强度高。
- 六、 抗击性好，硬度高，耐磨。
- 七、 变色，外面光明如同新的一样。
- 八、 相比较其余质料，不锈钢质料是质优价廉的。

那么，如何保养餐厅旅店不锈钢厨房装备

- 1、准时用湿布将其外面的脏物擦净，再用干布擦干。
- 2、防止醋、料酒等各类液体调料洒在其外面，一旦发明，要实时用净水冲刷，并擦干。
- 3、不要常常往返挪动灶台、货架、炊事机械等装备，特别是应用地板滑动。
- 4、不锈钢灶具要常常反省可否漏火。

对于厨房的保养总归是一个比较麻的义务，对于不锈钢厨房装备的保养要长功夫的保持，商用厨具厂，才能延长厨房装备的应用寿命及卫生。

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。

当然他们的区别也不仅仅是在含镍的程度上决定的，柔韧性也是二者的区别之一，而柔韧性的决定元素是碳，304的碳含量比201低，相对而言就是304的更加结实一点，但是在钢板变形压缩时，为满足塑造产品的曲线性和柔韧性，201的表现要强与304。

白钢产品好不好看，看亮度就知道了，商用厨具工程，产品的亮度是根据含锰元素来决定的，但是越多越暗，越少越亮。

这两款材质的产品201的价格要略低一点，商用厨具哪家好，但是不同的需求用不同的货，况且在商用厨房设备中不同的厨房，要求也不一样，所以还是要看自己的具体预算以及具体需求，选择价位合适的就行啦。

商用厨具厂-商用厨具-南京宇杰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](http://www.njyjcj.com)）位于南京市雨花台区玉兰路99号中闽百汇商场2F-08。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前宇杰厨具在行业专用设备中享有良好的声誉。宇杰厨具取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。宇杰厨具全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。同时本公司（[www.dgldcl.cn](http://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。