

四门冰箱商用 扬州商用冰箱 南京宇杰厨具有限公司

产品名称	四门冰箱商用 扬州商用冰箱 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

冰箱使用前需要知道哪些？

冬季温度调节：冬季一般档位要打到4档以上适用，原因是：冰箱只有一个冷藏室温控器来控制冷藏和冷冻得?冰箱温度，因冷藏温度技术要求控制在0-10度之间，而一般在冬季冷藏环境比较低，冷藏很容易到达设定得 温度，如果设定温度过高，容易产生酒店四门冰箱开机时间短导致冷冻制冷效果达不到，而冬季如果环境温度低，主要是要保证冷冻的制冷效果。一般情况下，如果环境温度低于16度，调到5档，低于10度，就可以调到6或7档。有时由于环境温度太低，如0-5度，档位调低后冷藏冻东西，商用冰箱厂家批发，这个时候，完全可以把食品放在酒店四门冰箱外部存放。

冬季环境温度不能太低冰箱冷冻温度是通过冷藏温控器的调节和系统匹配来完成的，如果环境温度过低，冷藏温度开机几分钟就可能停机了，造成冷冻温度达不到。有时环境温度比冷藏内的温度还低，酒店冰箱就会不启动。因此酒店冰箱一般情况下不要放在低于5度的环境条件下使用；夏季温度调节：冷藏柜在使用过程中，其工作时间和耗电受环境温度影响很大，因此需要我们在不同的季节要选择不同的档位使用。

商用冷冻柜柜内温度一般在-15度以下，主要用于冰淇淋、速冻水饺、汤圆、冷冻肉食的存储销售。按结构形式及行业使用习惯分为卧式冰淇淋柜、岛式速冻食品柜、立式商用冷冻柜、台式柜、打球柜。卧式冰淇淋柜为中国市场商用冷冻柜的主流，扬州商用冰箱，常见容积从100L到600L不等；岛式速冻食品柜简称岛柜，是速冻食品客户、水产经营者等青睐的产品类型；立式商用冷冻柜由于其展示面积更大、展示效果更直观、主要用于冰淇淋的存储销售。台式柜一般用于场所的柜台销售，体积小巧、外观可爱。

要想餐饮业务发展好，购买厨房设备要避免以下几种思想，下面就来为大家简单介绍一下。

问题一：只重表面

一些餐饮店老板在买设备的时分只垂青表面，寻求装饰作用，却疏忽了对质量的要求，购买的设备过薄过轻，质量不过关各种小毛病频发，要么买的设备太先进了，功用过于超前，厨房作业人员难以习惯，中看不中用，影响厨房作业效率。

问题二：对菜式烹饪办法不了解，炉灶买错

一些餐饮经营者看其他餐厅厨房装备什么设备，就跟着装备什么设备，比方给厨房装备广式炉灶，广式炉灶有着易于调理，火力大的长处，但这些特征只适用于粤菜，关于其他如考究关于菜系不了解，盲目以为厨房有必要装备广式炉灶。固然，易于调理操控和火力够猛是广式炉灶的特征，但这些特征都只适用于粤菜，关于焖、炖、煨等做法的苏菜或浙菜便是南辕北辙了，所以厨房设备的收购必定要对菜品满足了解，酒店商用冰箱，真实不明白能够去讨教大厨或是相关专业人士，否则花了大价钱，却是打了水漂就很难受了。

问题三：厨房动线规划不合理

餐饮店装饰中厨房依据不同的功用，能够划分为不同的功用区域，合理的布局，能够提改进厨房的作业环境，但不能讲厨房的区域分的太细，这会添加各个单位间的间隔，反而会下降作业效率，也会留一些安全隐患。

问题四：不通风设备

通风设备不只是排出油烟，四门冰箱商用，一起也将像烤箱、蒸汽锅、消毒柜、洗碗机等设备所发生的废气和浊气排出，确保厨房空气新鲜。

问题五：厨房选材

厨房因为作业特性决议，厨房中会经常发生很多的油污、水渍，因而餐饮店装饰要选用易于清洁的防滑砖，假如暂时没有适宜的，能够用红钢砖替代。

问题六：明档

餐饮店装饰厨房的明档规划，一方面能够向顾客展现制菜的进程，带有扮演性质，增加顾客用餐的趣味性，另一方面也能够表现餐厅的洁净卫生，让顾客吃的更定心，可是要注意的是不是一切餐饮店都适宜运用明档，比方火力猛重油的中餐就不太适宜运用明档规划，制造进程中很多的噪音和油烟，对顾客来说体会非常不友好。

四门冰箱商用-扬州商用冰箱-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。行路致远，砥砺前行。南京宇杰厨具有限公司(www.njyjck.com)致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!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。