

镇江商用厨具 宇杰厨具有限公司 商用厨具供应商

产品名称	镇江商用厨具 宇杰厨具有限公司 商用厨具供应商
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

如何合理设计商用厨房设备工程布局？南京宇杰告诉您：

- 1、考虑物流、气体流向、信息流向、融合几个流做到一个流。
- 2、分区操作分区卫生控制;一般我们在这里采用三区卫生控制(污染区、清洁区、控制区)或五区卫生控制(污染区、准清洁区、清洁区、高标清洁区、缓冲区)采用区域分隔气流分隔气流倒流等手段进行控制。
- 3、单元生产产能评估——要做到单元产能之间的平衡!从而保证生产的连续性。
- 4、动线设计;这里就要先预估出你的一个生产的时间。

厨房设计的好坏，科学合理与否，不仅影响到饭店的直接投资和菜品质量，也会牵涉到出菜的速度，工作效率的高低，而且对厨房生产能力及员工人数产生长远的影响，厨房设计不能简单地顺其自然，镇江商用厨具，草率定案。接下来南京宇杰来告诉大家厨房设计时有几项考虑的因素。

厨房的通风：不管厨房选配什么样的通风设备，重要的是要使厨房，大型商用厨具，尤其是配菜、烹调区形成负压，这样厨房才能保持空气清新。在抽排厨房主要油烟的同时，也不可忽视烤箱、蒸箱等厨房设备产生的浊气、废气。

厨房的明厨、地面：明厨是餐饮业发展到一定时期的产物。设计明厨要注意不应因此设计而增加餐厅的油烟、噪声等。厨房的地面设计和选材，切不可盲从。

揭盖式洗碗机，

揭盖式洗碗机的工作原理是通过高速射出的热水流在旋转的碰头下冲击餐具表面，软化油污，冲洗干净之后会自动烘干，商用厨具供应商，一般是一分钟一次，一次一筐15个餐盘左右，而且适用各类型餐具。适用于人来往流量在1~200人左右的中型饭店、食堂，这种流量的食堂请一个洗碗工已经不够了，请多了又比较浪费资源，所以一款好的揭盖式洗碗机是很方便的。

揭盖式洗碗机的优点就是清洗迅速干净，不会残留油污，而且噪音很小，干净美观。缺点就是清洗能力不够，只适合200人来往流量左右的饭店。

镇江商用厨具-宇杰厨具有限公司-商用厨具供应商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.njsydczx.cn)还是从事南京电磁蒸箱，商用电磁蒸箱，商用厨具设备厂家的厂家，欢迎来电咨询。