

徐州商用厨具 南京宇杰厨具 商用厨具专家

产品名称	徐州商用厨具 南京宇杰厨具 商用厨具专家
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

厨房的灯光：餐厅的灯光重文化，厨房的灯光重实用。这里的实用，徐州商用厨具，主要指临炉炒菜要有足够的灯光以把握菜肴色泽;案板切配要有明亮的灯光，出菜打荷的上方要有充足的灯光，切实减少杂草混入并流入餐厅等等。厨房灯光不一定要像餐厅一样典雅、布局整齐，但其作用不可忽视。

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，商用厨具批发，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。

餐饮厨房工程——洗涤设备

餐饮厨房内洗涤要分为食材清洗和餐具清洗，两者要分开，不能共用一套洗涤设备。常规洗涤系统内包含了冷热水供应、排水、送鲜风、洗菜设备、洗碗设备、星盆工作台、储存柜、食品处理器等。

餐饮厨房工程——预处理设备

餐饮厨房在烹饪之前要先对食材进行预处理，商用厨具专家，包括切、洗、配等工作。需要用到存放架、打荷台、餐车、调料箱、调料架等。

到厨房能否正常工作，油烟净化则只是厨房排烟系统中的一个净化空气的强制功能。接下来，商用厨具供应商，小编就会分享厨房排烟系统设计的要求以及选择厨房排烟系统的方法给广大朋友们参考，希望朋友们喜欢

厨房排烟系统

厨房防排烟系统设计的要求：

- 1.独用前室可开启外窗面积不应小于2平方米;合用前室不应小于3平米。
- 2.楼梯间没五层开启外窗的面积之和不应小于2平米。
- 3.走道和房间科开启外窗的面积不小于百分之2、
- 4.净高小于12m的中庭科开启天窗或高侧窗的面积不小于改中庭地面积的百分之5.
- 5.排烟窗应设置在上方，并应有方便开启的装置。

徐州商用厨具-南京宇杰厨具-商用厨具专家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）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.sypbj.cn）还是从事南京片冰机，超市片冰机，片冰机厂家的厂家，欢迎来电咨询。