

厨房工程解决方案 佛山厨房工程 广州天圣

产品名称	厨房工程解决方案 佛山厨房工程 广州天圣
公司名称	广州天圣厨房设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广东省广州市番禺区石基镇市莲路南浦村段32号
联系电话	13318790135 13318790135

产品详情

广州天圣厨房设备有限公司现拥有一批高素质的技术人才队伍，具有强大的研究、开发、生产及销售能力。承接酒店、工厂、学校饭堂等企业单位厨房设备工程。如不锈钢厨房工程、中西式厨房工程、厨房改造工程、厨房土建工程、厨房设备安装工程、厨房设备维修工程、电磁节能厨房工程、通风系统工程、等工程设计、制作、安装、维修、一条龙服务，其服务区域主要为广州，佛山，深圳，东莞，中山，茂名，汕头，河源，湛江等地。

珠三角地区厨房设备工程方案优选广州天圣-----商用厨房工程知多少

商用厨房工程中，除却厨房设备之外，通常还有抽排系统工程。厨房设备工程主要争对厨具设备做协调，意在以设备为准进行地毯式的装饰。确保给客户留下一个gao端大气的厨房建设。其次就是抽排系统，主要是针对厨房高低空的抽油烟进行配置，抽烟机的长度要跟炉具的长度差不多，可以确保炉具均可以被油烟污染。

珠三角地区厨房设备工程方案优选广州天圣-----商用厨房工程知多少

我司拥有精良的加工设备、优良的施工团队和完善的管理体系，佛山厨房工程，实现通风管道生产工厂化、规模化、标准化和自动化;力求做到价廉质优，客户的满意就是我们的鼓励!坚持以客户为中心，“质量到位、服务yi流”的经营理念为广大客户提供的服务

广州天圣厨房设备有限公司是从事现代高规格酒店、宾馆、高中档酒楼、大专院校食堂、大型企业职工食堂等中西餐结合厨房的专门策划设计、制造、安装及售后服务为一体的商用厨具公司。主要涉及的工程类型有酒吧厨房设备工程设计、自助餐酒吧厨房设备安装、湘菜馆厨房设备生产安装、烧烤店整体厨房设备工程、火锅店厨房设备改造工程等。广州天圣是广州市场上厨具设备行业的新星企业，同时也是近年来实力发展快速的厨具公司之一。

装修餐馆酒楼大型厨房工程注意事项1-----广州天圣

1.忌材料。火是厨房里必要的能源，所以厨房里使用的表面饰必须注意防火要求，尤其是炉灶周围更要注意材料的阻燃性能。曾有位客户用塑料板屏蔽墙边竖立的管道，不仅方便又美观，但由于燃气灶就安放在旁边，一次炒菜火太大引燃的塑料板，险些酿成火灾。这样的教训应该引以为戒。

装修餐馆酒楼大型厨房工程注意事项2-----广州天圣

2.忌饮餐具暴露在外。厨房里锅瓢盆、瓶瓶罐罐等物品既多又杂，如果袒露在外，易沾油污又难清洗。因此，厨房里的家具应尽量采用封闭形式，将各种用具物品分门别类储藏于柜内，既卫生又整齐。

广州天圣厨房设备有限公司建立了完善的客户服务体系，由多名销售工程师组成，厨房工程承包，为客户提供快捷、有效的技术支持及商务服务。公司对所销售的产品一律实行三包（包换包修包质）。公司秉承着“诚信为本、追求！”的理念，坚持“以市场为导向，以技术为基础、以质量为本，厨房工程解决方案，以服务为准绳”的原则进行生产经营，并常年备有大量常规设备型号及现货供应，愿与广大客户共建一条和谐健康的发展道路。欢迎致电我们洽谈！

商用餐厅厨房配套设备生产定制-----广州天圣

厨房做为餐厅的重要组成部分，厨房工程企业，一个厨房设计的好坏，科学合理与否，不仅影响到饭店的直接建设投资和菜品出品质量，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，贪图省事，草率定案。而是设计时应了解实际情况，充分尊重厨房生产的客观规律，保证厨房生产流程的畅通，避免厨房内人员的交叉与碰撞。

商用餐厅厨房配套设备生产定制-----广州天圣

蒸笼物品安全操作规范：1.

确保蒸锅里的用水合适，检查自动进水阀是否正常，按炉灶操作程序启动蒸锅。2.

蒸气上升后放进原料，设定蒸制时间，揭盖取用原料时，要关闭气阀，待气散发后，取出成品。3.

操作时，避免熟制原料及蒸气伤人。

厨房工程解决方案-佛山厨房工程-广州天圣由广州天圣厨房设备有限公司提供。“商用厨房设备,商用厨房工程,厨房设计,酒店设备”选择广州天圣厨房设备有限公司，公司位于：广东省广州市番禺区石基镇市莲路南浦村段32号，多年来，广州天圣坚持为客户提供好的服务，联系人：戴小姐。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。广州天圣期待成为您的长期合作伙伴！同时本公司还是从事酒店厨房设计酒店商用厨房设备，商用厨房设计商用商用厨房设备，工厂厨房设计饭店厨房设备的服务商，欢迎来电咨询。