

医院厨房工程 广州天圣 惠州厨房工程

产品名称	医院厨房工程 广州天圣 惠州厨房工程
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是从事现代商务酒店、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整体策划设计、制造、安装及售后服务为一体的商用厨房工程公司。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。广州天圣厨房设备有限公司已在2015年顺利通过了ISO9001国际质量管理体系认证；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。

广州天圣厨房设备提供完善的设计方案-----单层靠背工作台

- 1.台面采用304#不锈钢制作，台面下15MM厚高密度木板加硬；
- 2.补强撑1.0~1.2mm厚不锈钢制作；
- 3.脚采用38×38×1.2mm不锈钢方通连可调试脚；
- 4.脚横通采用25×25×1.2mm不锈钢方通制作。

广州天圣厨房设备提供完善的设计方案-----单层靠背工作台优点

广州天圣单层靠背工作台采用不锈钢材质，具有美观卫生，耐腐蚀，惠州厨房工程，防酸，防碱，防尘，防静电，可以防止微生物滋生，是目前各行各业普通使用理想的工作台。适用于各种行业的检测，维修及产品组装；让工厂更整洁，生产安排更轻松、物流更流畅。能适应现代生产不断改善的需求，符合人机原理，使现场工作人员操作标准，舒适，对环境的构思和创意迅速的实现，同时它具有轻便，结实等特点，表面洁净耐磨。

广州天圣厨房设备有限公司为餐饮、酒店、保健、教育等领域提供耐久性强、节省劳力、食品安全性高的产品，帮助餐饮业者节省时间与资金、增加销售，单位厨房工程，减少人工和改善服务，尽我们的努力响应市场的需求。企业经营理念：真诚沟通，提供的客户服务；企业服务理念：帮助餐饮业者节省时间、节约资金、增加销售、减少人工和改善服务；企业价值理念：提供价值性高、高质量产品，体现高耐久性、节省人工、提高食品安全性等优点。

广州天圣厨具，质量信誉杠杠的-----双头双尾小炒炉

广州天圣带您领阅一下我们炉具的规格说明：

- 1.炉面、水围、炉围采用304不锈钢制作，餐饮厨房工程，侧板、背板、前板采用304#0.8mm厚不锈钢制作；
- 2.炉体骨架为国（非敏感词）标40×40角铁，3mm黑铁炉膛结构，炉脚用 60mm镀锌管外套不锈钢管及24mm调节螺丝组成。

广州天圣厨具，医院厨房工程，质量信誉杠杠的-----双头双尾小炒炉

- 1.燃油炒炉操作顺序：开抽气 开炉头风机 关闭炉头气阀 打开油开关 加入少许柴油 点燃炉头约一分钟，加风加油，调节火焰为淡黄色即为正常，可以使用；
- 2.燃气炒炉操作顺序为：开抽气 开炉头风机 关闭炉头气阀 点燃火种 加风加气，调节火焰为淡青色即为正常，可以使用；

医院厨房设备的价格因设备种类、材质和数量的不同而有所差异。一般来说，大型医院的厨房间置较大，需要的设备和材料也会更多更复杂一些；同时由于需要符合卫生标准和技术要求较高的情况较多因此成本也相对更高以一个中型规模的手术室为例：通常包括以下主要部分1) 通风系统2)烹饪灶具3)油烟机4)清毒柜5)66"冰箱7)和洗碗槽等80平方米的面积在中等规模的城市中至少要配置约X万左右的预算才能满足基本的运营需求如果想要将餐饮工作做得更好更好可能还需要增加人工费用和其他额外开销当然具体情况还要看所选择的品牌质量和售后服务的完善程度等多方面因素

医院厨房工程-广州天圣-惠州厨房工程由广州天圣厨房设备有限公司提供。广州天圣厨房设备有限公司为客户提供“商用厨房设备,商用厨房工程,厨房设计,酒店设备”等业务，公司拥有“广州天圣”等品牌，专注于整体厨房等行业。，在广东省广州市番禺区石基镇市莲路南浦村段32号的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：戴小姐。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。