

学校厨房 芜湖厨房 广州天圣厨房设备

产品名称	学校厨房 芜湖厨房 广州天圣厨房设备
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自产炉具类、台柜类、抽烟设备类等不锈钢类制品。集厨房设备工程、酒店用品批发、以及餐饮行业所有厨具、餐具零配件的生产、销售、服务于一体，物业管理多元化经营，实力强大，有经验丰富的设计，现代化的生产程序和完善的管理体系，以及先进的厨房工程经验，学校厨房，深信能为每一个客户提供合理的设计和完善服务，诚信为各服务区域如广州，佛山，深圳，东莞，中山，阳江，芜湖厨房，茂名，企业厨房，汕头，河源，企事业单位厨房，湛江等地提供服务。

广州天圣承接各类厨房工程-----四层格架适用范围

广州天圣不锈钢四层格架使用范围较广，在厨房工程项目使用频繁，使用比重也较高，一般多用于酒店厨房工程、学校厨房工程、连锁餐厅厨房工程、医院厨房工程、企事业单位厨房工程、国家单位厨房工程等工程项目中，可起到节省一定的存放空间，可是，高处放置东西可以起到防潮防湿作用。广州天圣欢迎有意客户咨询订购厨房设备。

广州天圣承接各类厨房工程-----工程案例解析

广州天圣厨房设备有限公司成立自今，以完成了多项厨房工程项目，工程质量优良，整体布局合理。就如在学校工程项目中—同济大学食堂项目，由我司设计师设计，配置产品图，每一个产品均采用纯手工打磨抛光，确保每一个产品到客户的手上是满意，喜欢的；同时，我司为学校配置的厨具都是安全无菌的，可以放心使用，完全满足学校的需求。

广州天圣厨房设备有限公司所生产的厨具分别有：蒸饭柜，工作台，双星盆，打荷台，热汤池柜，商用电磁炉，不锈钢厨房设备，食品加工机械设备，酒店用品设备，清洗消毒设备，酒店厨具设备，饭店厨具设备，工厂厨具设备，学校厨具设备，环保油烟净化系统处理等整体厨房设备配套工程，公司业务分

别为厨具制造，厨房设计，厨房改造，厨具安装，厨具维修，厨具保养。均一条龙可配齐，质量牢靠，批发价格，价廉物美！我们真诚为您提供服务！欢迎广大海内外新老客户光临指导及业务洽谈！

中央厨房餐饮设备，广州厨房设备公司上门设计-----广州天圣

酒店厨房工程的各种工作区域，如主副食主要加工间和明档、售饭台、粗加工间、库房、冷藏库、运货梯等，要有顺畅的通道，并且尽量拉近相互的位置距离，缩短运送距离，提高工作效率。如结构面积限制，相对独立的区域也要保证有完整的配套功能。如把粗加工间、摘菜间、凉菜间安排在一起，便于运送和配合，减少工作量。

中央厨房餐饮设备，广州厨房设备公司上门设计-----广州天圣

厨房是食品加工的场所，必须保证酒店厨房设备的环保卫生，附近不能有粉尘、烟气、垃圾场、污水沟等污染源。厨房上部不能有卫生间，下部不能存放受潮变质的物品。在同层室内，厨房用餐口应该远离卫生间，或不在同一方向。

广州天圣厨房设备有限公司是一家集研发、生产、销售、安装、设备维修及厨房改造为一体的商用不锈钢厨房设备公司。专为学校、酒店、食堂等厨房提供设计，承接及安装等。其中包括自助餐厨房设备工程设计、酒店自助餐厨房设备工程、餐馆自助餐厨房设备安装、酒楼自助餐厨具生产、火锅店厨房设备、川菜馆厨房设备安装设计；广州天圣主要服务区域包括：广州，佛山，深圳，东莞，中山，阳江，茂名，汕头，河源，湛江等地。

广州天圣厨具提供的售后服务-----双层工作斩台技术参数

- 1.台面采用304#不锈钢制作，台面下选用15MM厚高密度木板加硬；
- 2.层板采用304#不锈钢制作；
- 3.补强撑选用1.0~1.2mm厚不锈钢制作；
- 4.脚采用 $\phi 51 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管连可调试脚。

广州天圣厨具提供的售后服务-----双层工作斩台简介天圣牌双层工作斩台是商用厨房中必备的操作工具，天圣牌双层工作斩台全不锈钢外壳的设计，坚固耐用，易于操作深受广大消费者的喜爱；其具有不变形、不易磨损、美观大方、使用寿命长等特性。天圣厨具可根据客户的需求为客户提供量身定做的标准宰杀台。本公司还提供其他标准规格的宰杀台以供客户选择，欢迎有意向的客户联系我们进行咨询。

学校厨房-芜湖厨房-广州天圣厨房设备由广州天圣厨房设备有限公司提供。学校厨房-芜湖厨房-广州天圣厨房设备是广州天圣厨房设备有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片

上的联系电话，索取联系人：戴小姐。同时本公司还是从事商用厨房设备商用厨房设计，酒店厨房设计酒店厨房设备，厨房工程设计厨房工程设备的服务商，欢迎来电咨询。