

厨房工程厨具/ 不锈钢双通道工作台

产品名称	厨房工程厨具/ 不锈钢双通道工作台
公司名称	东莞市恒锐厨具有限公司
价格	面议
规格参数	加工定制:是 种类:炊具 品牌:恒锐
公司地址	广东东莞市高步镇冼沙旧联村草洲工业区
联系电话	86 0769 88872083 13392722250

产品详情

厨房工程设计规划

根据卫生规范标准，厨房操作流程及设备规划如下：

- 一、进菜：规划设备为四层存放架。
 - 二、仓库：规划设备为四层存放架、大米架。
 - 三、清洗、斩切加工：规划设备为不锈钢水池、双层斩切工作台、冷柜。
 - 四、烹调、蒸煮：规划设备为大炒炉、小炒炉、煲汤炉、蒸饭柜、双层灶前工作台、冷柜、油烟罩。
 - 五、备餐区：规划设备为电热保温台、双层备餐工作台。如面食需求量大，需配置电热烫面炉。
 - 六、抽油烟系统：规划设备为风管、风柜。要求高的需安装静电油烟净化器。
 - 七、餐厅：规划设备为保温汤桶、保温饭桶、玻璃钢餐桌或不锈钢餐桌。餐桌有有六人位、八人位、十人位。
 - 八、回收区：规划设备为残渣回收台、碗碟车、收碗车。
 - 九、洗碗消毒间：规划设备为高温消毒柜、不锈钢洗碗池、双层工作台。(可选可不选)
- 另根据甲方要求，可设置面点间：规划设备为木案面板台、压面机、和面机、搅拌机、发酵柜、电烘炉、洗手盆。(以上设备规划数量视用餐人数而定)
- 十、高温冷库、低温冷库

东莞市恒锐厨具有限公司是集科研、设计、制造、安装、维修为一体的专业现代商业厨房设备生产厂家。专业从事酒店、宾馆、工厂、学校、企事业单位员工饭堂厨房设备工程。

恒锐厨具携带行业资深的专业厨房设计师，在充分考虑业主的需求基础上，结合商用厨房的潮流与趋势，为您量身订造最适合的设计方案。区分不同的商业定位，采用不同的设计手法，赋予各类厨房灵感与生命。

公司以“安全、卫生、高效、环保、低耗”的元素与特性，因时制宜、因地制宜。从厨房的整体布局到各个功能区的设置、菜肴出品流程、后厨运营成本、卫生安全及厨具设备预算等多环节入手，统筹兼顾、精心设计，为客户提供全面科学的最佳商用厨房的设计方案。

恒锐将继续秉持“专业技术专业服务，为您做到更好”卓越理念。坚持以“诚信为本、精益求精”之原则倾力打造中国商用厨房工程第一品牌而努力奋斗！

常见问题

问：我们工厂除了做不锈钢厨房设备外，还能做其他不锈钢产品吗？答：除了能做不锈钢厨房设备外，只要能用不锈钢做的产品，我们几乎都能做（如各类桌柜、推车、架子、不锈钢装饰类产品），连不锈钢汤碗我们也能做。

问：关于定做非标不锈钢产品，要了解清楚那些？

答：请告诉我们，产品的尺寸和有关的用途，如果有图片请提供图片，并且说明材料的要求（例如201、304型号不锈钢，用1.2mm还是1.5mm厚度的不锈钢板材等）我公司会根据贵司的要求，设计有关的施工图和准确报价给贵司。

如还有任何疑问，需进一步咨询，请拨打服务热线：

13392722250 汪小姐0769-88872083

经营范围 专营：各种厨房设备、名优中西餐厨具、餐具、炉具，冷藏雪柜，洗碗/杯机，各类燃气厨具，点心间设备、包饼房设备，酒吧设备，自助餐设备，不锈钢的洗涤设备及存放设备，消毒设备，蒸煮设备，不锈钢的储物柜，双层工作台等。为各类厨房设备工程提供优质的产品，并符合国家环保要求，是目前东莞地区节能环保厨具最占优势的厨具企业之一。

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、厨房热水工程、煤气管道工程、通风系统工程、降温保暖工程油烟排放工程油烟管道的清洗安装等。我们是集设计、制作、安装、维修、一条龙服务的东莞厨具厂家。下面为大家介绍一下我们的厨房工程的基本流程：

整体厨房工程基本的流程图：

- 1.信息查询（客户推荐、来厂考察、来电咨询）
- 2.专业介绍（质量、价格、信誉的比较）
- 3.现场测量（了解设备内容与要求、现场测量审核提供设计的草案）
- 4.规划设计（提供设计方案、提供价格方案、提供工程工期）
- 5.认可签约（方案认可签订合同）
- 6.专业生产（定样制作验收包装）
- 7.送货上门安装（出库储运、预埋工程衔接配套设备协调）
- 8.工程验收（核对设计内容交接操作方法评定验收结论）
- 9.回访服务（定期回访跟踪服务终生维护）
- 10.客户档案（售后服务信息反馈）

本产品的加工定制是是，种类是炊具，品牌是恒锐，型号是JS-WG0012，电压是380（V），功率是0（Kw），外形尺寸是150（mm），净重是220（Kg），包装是无，适用范围是西餐店设备,中餐店设备，营销是特价，售后服务是免费保修一年，规格是19200*852*12354