

# 厨具公司，厨具厂，厨房设计，厨房设备，厨具厂，

产品名称	厨具公司，厨具厂，厨房设计，厨房设备，厨具厂，
公司名称	深圳市佳旺厨具有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	深圳市龙岗南约联合工业区
联系电话	0755-84874852 15889398509

## 产品详情

深圳  
市佳旺好厨房  
设备有限公司专业从事设计  
，生产各类不锈钢产品系列，柴油汽化炉系列，  
[太阳能工程系列等，根据场地及需要设计，制造、安装各类型宾馆厨具、](#)  
[酒店厨具、西餐厅厨具、工厂厨具、学校饭堂厨具的全套厨房工程设施。专业承接酒店、酒楼](#)  
[、企业单位食堂、学校、幼儿园厨房设备工程，从事厨具设备、销售、生产、设计、安装及售后服务保](#)  
[养的企业。公司自成立以来不断发展，培育专业技术力量，扩充销售队伍及市场经营范围，努力改善售](#)  
[后服务工作，并在同行率先导入ISO9001、ISO14001管理模式，规范内部管理机制。经过十多年的努力，](#)  
[现在已成为规模较大且拥有雄厚的技术力量、先进的生产设备、科学的管理体制和专业、精干的施工队](#)  
[伍。在同行中始终保持领先一步，市场到位、工程和销售已基本覆盖全国各地。公司市场部](#)  
[在设计方面，就各类厨具、抽气系统及净化系统等项目，提供专业的设计方案、施工图纸，并可根据政](#)  
[府有关规定进行预、决算书及工程招、投标书的编制，为项目的实施提供有力的保证。“杏辉厨具”以](#)  
[独特的构思满足不同厨房的功能需求，成功设计制造了全国上百家星级酒店。公司在品质方面](#)  
[以高质量的产品，良好的信誉，树立了“佳旺好”厨房设备的优质品牌。遍布全国的销售、服务、网络](#)  
[、实惠的价格赢得了客户的支持与推崇。以市场需求为导向，科技进步为动力，雄厚实力为保障，积极](#)  
[吸收国内、外同行业的先进经验，广泛征求用户的意见，吸纳科技人才，潜心钻研各地烹调、饮食习惯](#)  
[，悉心开发各式节能、高效、安全、环保产品，取得了用户的信赖和权威部门的认可。佳旺好厨具作为](#)  
[厨具行业的一支生力军，具备专职业的设计、管理人员30人，工程技术人员86人，以上乘的产品质量，](#)  
[优质的专业服务，精益求精的专业精神，形式多样的合作关系，可靠的信誉立足于市场，争创国内厨具](#)  
[行业的品牌公司为目标，以“团队合作、高效管理、群策群力、开拓创新”的管理思路，以“品质、信](#)  
[誉、优质服务”为宗旨，立足深圳，辐射全国，为客户营造合理、高效、节能减排、绿色环保的厨房工](#)  
[作环境。](#)

公司是深圳最专业的厨房设计，符合卫生环保要求。

- 1、厨房整体与环境设计：即根据厨房生产规模和生产风味的需要，充分考虑现有可利用的空间及相关条件，对厨房的配备进行确定，对厨房的生产环境进行设计，从而提出综合的设计布局方案。
- 2、确定厨房面积的考虑因素： 原材料的加工作业量。 经营的菜式风味。 厨房生产量的多少。 设备的先进程序与空间的利用率。 厨房辅助设施状况。
- 3、厨房总体面积确定方法： 按餐位数计算厨房面积：自助餐厅一个餐位所需0.5 - 0.7平方。咖啡厅需0.4，其它需0.5 - 0.8。 按餐厅面积来计算厨房面积：国外一般点40 - 60%，内地占70%。 按餐饮面积比例计划厨房面积：厨房一般占21%，仓库占8%。
- 4、厨房环境设计：是对厨师良好工作氛围的营造，主要指对厨房通风采光、温度湿度、地面墙壁等构成厨师工作、厨房生产环境方面的相关设计。
- 5、厨房环境设计要领：厨房的高度、厨房的顶部、厨房的地面、厨房的通道、厨房照明、厨房噪音、厨房的温度和湿度、厨房的通风、厨房排水。
- 6、解决厨房噪音的方法有： 选用先进厨房设备，减少噪音。 厨房最好是选用石棉纤维吊顶，既吸音又防火，安装消音装置。 隔开噪音区，封闭噪音。 维护保养餐车、运货车，减少运作发生的噪音。 厨房人员尽量注意控制音量。 留足空间来消除噪音。
- 7、直线型布局：适用于高度分工合作、场地面积较大、相对集中的大型餐馆和饭店的厨房。所有炉灶、炸锅、烤箱等加热设备均作直线型布局。通常是依墙排列，置于一个长方形的通风排气罩下，集中布局加热设备，集中吸排油烟，每位厨师按分工相对固定地负责某些菜肴的烹调熟制，所需设备工具均分布在左右和附近。
- 8、相背型布局：是把主要烹调设备如烹炒设备和蒸煮设备分别以两组的方式背靠背地组合在厨房内，中间以一矮墙相隔，置于同一抽排油烟罩下，厨师相对而站，进行操作。
- 9、L型布局中：通常将设备沿墙设置成一个犄角形，通常是把煤气灶、烤炉、扒炉、烤板、炸锅、炒锅等常用设备组合在一边，把另一些较大的设备组合在另一边，两边相连成一犄角，集中加热排烟。
- 10、U型布局：将工作台、冰柜以及加热设备沿四周摆放，留一出口供人员、原料进出，甚至连出品亦可开窗从窗口接递，便是U型布局。

深圳市佳旺好厨具有限公司

联系电话：15889398509 / 0755-84874852

打此号码可享受八折优惠价！

选择佳旺好！生意才会“旺”！