

专业厨具厂，专业厨房设备，专业厨具制造，

产品名称	专业厨具厂，专业厨房设备，专业厨具制造，
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。

第一节厨房设计布局的意义与原则

1、厨房设计布局：是根据餐饮企业经营需要，对厨房各功能所需面积进行分配、所需区域进行定位，进而对各区域、各岗位所需设备进行配置的统筹计划、安排工作。

2、厨房设计布局的意义：厨房设计布局决定厨房建设投资。厨房设计布局是保证厨房生产特定风味的前提。厨房设计布局直接影响出口速度和质量。厨房设计布局决定厨房员工工作环境。厨房设计布局是提供顾客良好就餐环境的基础。

3、影响厨房设计布局的因素：厨房的建筑格局和规模。厨房的生产功能。公用设施状况。政府有关部门的法规要求。投资费用。

4、厨房设计布局的原则：保证工作流程连续顺畅。厨房各部门尽量安排在同一楼层，并力求靠近餐厅。注重食品卫生及生产安全。设备尽可能兼用、套用，集中设计加热设备。留有调整发展余地。

5、厨房工作流程：即厨房从原料进入到成品发出一系列循序渐进的作业步骤。

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”！