

# 厨具维修，风机维修，炉心维修，风柜维修，食堂维修

产品名称	厨具维修，风机维修，炉心维修，风柜维修，食堂维修
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、幼儿园厨房设备设计，制造、安装、维修工程，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。

## 厨房作业间设计布局

1、厨房作业间：是在大厨房即整体厨房涵盖下小厨房的概念，是厨房不同工种相对集中、合一的作业场所。也就是一般餐饮企业为了生产、经营的需要，分别设立的加工厨房、烹调厨房、冷菜厨房、面点厨房等。

2、集中设计加工厨房的优点：集中原料领购，有利于集中审核控制。有利于统一加工规格标准，保证出品质量。便于原料综合利用和进行细致的成本控制。便于提高厨房的劳动效率。有利于厨房的垃圾清运和卫生管理。

3、加工厨房的设计要求：应设计在靠近原料入口并便于垃圾清运的地方。应有加工本餐饮企业所需的全部生产原料的足够空间与设备。加工厨房与各出品厨房要有方便的货物运输通道。不同性质原料的加工场所要合理分隔，以保证互不污染。加工厨房要有足够的冷藏设施和相应的加热设备。

4、中餐烹调厨房的设计要求：中餐烹调厨房与相应餐厅要在同一楼层。中餐烹调厨房必须有足够的冷藏和加热设备。抽排烟气效果要好。配份与烹调原料仁慈要便捷。要设置急杀活鲜、刺身制作的场地及专门设备。

5、冷菜、烧烤厨房设计布局：应具备两次更衣条件。设计成低温、消毒、可防鼠虫的环境。设计配备足够的冷藏设备。紧靠备餐间，并提供出菜便捷的条件。

6、面点、点心厨房设计布局：面食、点心厨房要求单独分隔或相对独立。要配有足够的蒸、煮、烤、炸设备。抽排油烟、蒸气效果要好。便于与出菜沟通，便于监控、督查。

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”！