

厨具批发 万家欢 厨具

产品名称	厨具批发 万家欢 厨具
公司名称	广东省万家欢企业管理服务有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广东省佛山市禅城区佛山大道60号
联系电话	13690255888 13690255888

产品详情

本公司是一家专业策划，设计，制造，销售，运输，安装，调试，售后全套不锈钢厨房设备的企业。主营产品为：冰箱，西餐设备，调理柜，工作台，水槽，货架，鼓风炒灶，排烟系统，电气两用蒸饭车，电饼铛，烤箱，四门冰箱，保鲜工作台，沙拉平台雪柜、三眼鼓风灶，双眼低汤灶，煲仔炉，大锅灶、三星水池，残食台，单星带沥水板，排烟罩，排烟管道，风机，油烟净化器、西餐设备，煮面炉煮食炉，电炸炉、制冰机，开水器等产品。其主要生产，经营中西餐厨房设备、不锈钢制品、制冷设备、炊事机械、厨房系列用品，餐饮用瓷、大堂用品、吧台用具、清洁用品、镀金银器、玻璃器皿、进口及国产大型中央空调。诚实，守信，高效，精细，是我们做人做事的基本准则。

本公司在国内同行中引进国外先进设备及工艺，ISO9001质量管理体系认证、ISO24001环境管理体系认证及职业健康管理体系认证，在形成庞大的生产开发能力的同时，建立起完善的产品质量保障体系，确保公司的产品质量傲视同群。

公司将本着“以人为本”的发展战略和“敬业、创新、真诚、和谐”的企业宗旨，不断改进产品制作工艺，开发更精、更环保、更安全的厨房产品。

2019/5/30

2、

本公司自成立以来不断强化经营管理制度，坚持以人为本，科技创新的战略思想；坚持以质取胜，逐年更新设备，为公司的持续发展打下了坚实的基础。

阶段一：需求分析：

- 1、了解厨房项目的基本类型。
- 2、了解客户的投资意向。
- 3、了解客户运营及管理的要求。

阶段二：概念设计：

根据阶段一客户提供的资料及厨房标准，结合当地餐饮特点与天圣商用厨房理念，与客户及管理公司协商建立厨房餐饮设施的要求和流程，提供整个厨房的概念设计。

阶段三：初步设计：

根据阶段二审核并确定的厨房餐饮体系的架构，按照当地卫生防疫和环保部门的要求，结合节能优化设计，提供各个餐饮厨房功能间的工艺流程及设备配置方案，并协助客户通过卫生防疫站的检验。

阶段四：深化设计：

客户审核并确认阶段二、三概念及初步设计方案后，进行平面及机电深化设计；把握工艺流程设计，提供配套厨房图纸，具体如下：

- 1、厨房设备平面布置图。
- 2、厨房设备土建隔断图。
- 3、厨房设备地沟图。
- 4、厨房设备上水预留接点图。
- 5、厨房设备下水预留接点图。
- 6、厨房设备电力预留接点图。
- 7、厨房排风、送风走向图。
- 8、厨房设备燃气预留接点图。

阶段五：设计确，在客户审核并确认阶段四深化设计后，提供以下文件进行确认，具体如下：

- 1、提供所有厨房设备产品规格、型号等资料。
- 2、所有机电设备一览表。
- 3、全套施工图纸（包括所有平面图及全套水、电、气、风等接驳图）。
- 4、提供厨房的3D效果图。
- 5、产品生产制作标准图。

阶段六：生产采购，在客户确认设计文件后，按文件中的厨房设备配备要求进行生产采购，并按施工图纸与设计图纸进行节能工程安装准备，督促客户完成施工现场建设，如土木施工、水电施工等。

阶段七：工程安装，客户完成施工现场建设后进场，按照商用节能厨房设计方案进行设备安装，确保工程施工按设计方案进行。

阶段八：完工调试，厨具批发，

- 1、完成所有设备的调试并向客户提供书面汇报。 ,
- 2、检查完工工程质量、产品质量要求是否符合设计方案的要求，如有缺陷及时整改，按期完成工程任务。 ,
- 3、提供工程所有竣工图、操作手册，以方便为客户提供服务及支援。 , 4、调试完成后，组织客户相关操作人员进行产品知识及设备操作培训，确保客户能够完全掌握设备操作使用。

4、阶段九：售后服务

- 1、为客户提供24小时全天候售后服务，当设备出现问题时，客户可及时通
- 2、知客服，维修人员会尽快到场进行设备维修，确保客户利益不受损害。
- 3、客服会不定期对客户进行回访，了解客户在产品使用过程中遇到的问题。 ,
- 4、客户的收获就是我们的快乐，服务：快捷、优质、让您满意！

我公司拥有先进的生产流水线及专业技术骨干力量；有严格的检测手段和高素质、高技术的员工队伍。已为100余家宾馆、酒店、学校、医院、企事业单位提供重庆厨房设备整体策划、设计、制造安装调试等配套服务。为用户布置一个优美、舒适的厨房环境是佳杰人的心愿！

我公司设有售后服务部，负责24小时受理用户的质量投诉、技术咨询及产品售后跟踪调查，全力为用户排忧解难。欢迎来电来函垂询重庆厨房设备。

相关产品推荐：不锈钢厨柜台面、重庆玻璃器皿、重庆玻璃制品、重庆佳杰厨具、灶具设备、各种电磁灶、各种不锈钢厨房设备、各种不锈钢厨具、工程炉具、重庆静电式油烟处理设备、静电式油烟处理设备、重庆海鲜蒸柜、海鲜蒸柜、环保节能工程炉、重庆环保节能工程炉、重庆厨具、重庆热管节能、重庆热管元件、重庆不锈钢厨具、重庆厨房设备

公司是一家集设计、生产与销售于一体的不锈钢厨房设备生产专业企业，建立了反应迅速、快捷的售后服务跟踪系统。

我公司是专业生产中餐厨房设备及经销进口国内西餐厨房设备、酒店用品的专业公司，生产经销的各地规格不锈钢灶具、调理、储藏、餐车系列产品，造型美观，质量上乘，设计、制造、安装了许多的宾馆饭店、企事业单位的厨房工程的配套任务，可根据客户的需求，提供免费设计、安装调试。

公司本着“至诚至信，让客户满意”的经营理念，以提高人们的生活品质为已任，充分发挥科技、人才和现代化企业管理的优势，不断超越自我，不断创造新的产品，真诚服务用户，共享新世纪的精彩。

热忱欢迎各界朋友来我公司参观考察，洽谈业务，并备有详细资料，请来电查询！

长沙市力动机电科贸有限公司（精工厨房设备厂）是一家集不锈钢厨房设备、冷冻冷库设备、海鲜养殖设备、酒店用品开发、生产、销售、安装、维修于一体的公司。

我厂是目前省内具有专业水准的不锈钢厨房设备专业生产厂家之一。拥有先进的生产设备、现代化的厂房、高水平的设计和生产能力。公司有管理、技术、生产等员工近100人，专业为各单位厨房提供科学合理的设计方案，承制及安装不锈钢厨房设备及其配套工程。产品质量优良、工艺精湛、造型美观。

公司通过不断发展，在广州、深圳、重庆、贵阳、成都等都设有办事机构，业务与客户遍及中西南地区，并赢得了各方面的好评。

我们以重合同守信誉为服务根本，以优质的产品、合理的价格、完善的服务来满足客户的需要。

本公司业务介绍：结合餐饮主题，本公司设计及施工的有火锅、自助餐、日韩料理、铁板烧、中式酒楼、快餐、西餐、连锁餐饮、特色餐饮等多种形式的商业型餐饮厨房，针对餐饮行业发展的趋势和每个餐饮的定位，我们主要设计及施工三个类别方面的厨房。

一是常见的封闭式厨房：适用于传统餐饮厨房，可降低厨房烹调过程中煎、炒、烹、炸类菜品所产生的噪音、气味、油烟，以便不影响餐厅舒适的就餐环境。二是半开放式厨房：即把厨房与餐厅连接在一起，半开放式结合了开放式和封闭式厨房的优点，适用于快餐、小规模餐饮店。

三是开放式厨房：即将餐桌与厨房紧密相连，形成一个开放式的烹饪就餐空间，它是源于西方厨房的一种格局。西餐以冷餐、煮食、煎烤为主，少明火，油烟小。使顾客在品尝美食的同时可以欣赏到厨师的烹饪作业。其应用于西餐厅、自助餐厨房，在餐饮厨房工艺流程与功能区布局上设计时，厨具，遵照厨房的工作流程：从原材料来货验收仓储，到加工制作，再到菜品的出品服务等一系列过程组成。确定厨房面积考虑餐厨面积比、经营的菜式、生产量与原材料加工量、设备先进程度与空间利用率等诸多因素，进行细致的分析计算确定出加工区、配菜烹调、面点、凉菜等生产作业区。并合理配套物流、仓库、办公等辅助功能区。功能区布局原则是满足烹调工艺要求，菜系、饮食结构需求。卫生控制中采用三区，污染区、清洁区、控制区；脏净区分开，粗精加工区分开，生熟分开，生进熟出，不交叉。动线安排由烹调操作的过程(洗、切、炒)决定，符合人体劳动、工作的效果、效能的规律性，不锈钢厨具批发，高效率的支配生产环境。餐饮厨房设计中我们常用四种布局结构。

一是一字型：适用于场地面积较大，设备相对集中的大型餐厅和饭店厨房；将所有烹调料理设备依墙排列，切配、冰箱及柜具等设备按行协同直线排列，间隔适当，流程通畅。

二是中岛型：在西餐、自助餐系列厨房应用广泛，是把主要烹调设备相背向组合在厨房中，置于一个岛型烟罩下面，最适用于方型格局厨房、要求空间相对要大，颇具人性化。

三是L型：它功能性十足，拥有黄金工作动线优势的厨房布局；将烤箱与炉具安排在一条轴线上，其它设备在另一条轴线上，两边相连沿墙成角型；便于集中加热、排烟，兼顾操作，节省人员，在窄形、面点等厨房均可使用。

四是U型：是利用厨具环绕三面墙壁，适用于面积较小、人员少，菜品较集中的厨房，如点心间、冷菜间，人员在中间操作、取料方便，节省行动时间。优质典雅，空间感强。选配餐饮厨房设备时，我们结合餐饮定位和档次要求，在节约成本的前提下，充分考虑所对应出品的菜系，能源供给结构、能耗价格比、环保、节能减排，通过计算选取厨具规格、容量，尽可能选配金额不大、现代化、自动化的厨房设备，以提高效率、减少人员，保证菜品的口味统一。同时也优先选用减少烹调过程对菜品营养的破坏，能保障食品安全健康的设备。对于设备的布局相对集中，减少人员走动，符合人体运动，酒店厨具，加快出菜速度。

随着社会的发展变化，餐饮领域的菜品也在不断的发生变化，商业菜品的评价标准由传统的色、香、味、形、器发展到了意、养、温！健康饮食成为社会的时尚主流。结合消费者这一理念的变化，天圣厨具对于厨房的设计和厨具的选配都不断地在创新，低碳、节能、高效、科学、智能、便捷等方面不断注入在餐饮厨房的应用之中。

厨具批发-万家欢-厨具由广东省万家欢企业管理服务有限公司提供。厨具批发-万家欢-厨具是广东省万家欢企业管理服务有限公司（www.wjh88.com）今年全新升级推出的，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：魏总。