

# 厨房设备采购 厨房设备 金佰特商用厨具

产品名称	厨房设备采购 厨房设备 金佰特商用厨具
公司名称	山东金佰特商用厨具有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	滨州市博兴县兴福工业园
联系电话	05432263888 18905436980

## 产品详情

【山东金佰特-厨舍记事业部】

厨舍记---好厨房 耀定制

如今商用厨房整体一体化的发展趋势越来越明确!

随着经济的发展以及人们生活水平的提高，商用厨房整体一体化的发展趋势越来越明确。商用厨房一体化已经打破了传统产品的边界和行业终端的底线，无论是从厨房设备产品的研发设计、生产、销售再到安装维修，从厨房方案设计、商用厨房设备产品到配件形成完整的流程，这种类似产品流水线的生产模式给商用厨具行业增加了广阔的发展空间和强劲的动力。

社会餐饮商用整体厨房一体化发展走向互联网渠道趋势：

商用厨房设备行业的逐渐成熟稳定，厨房设备，也使整个厨具行业发生了翻天覆地的变化，互联网渠道模式打破了厨房设备行业的平静局势，互联网的网络营销模式和电商大战也让很多传统厨具厨房设备企业危机四伏。传统生产型厨具企业在泥泞垂死中挣扎，厨房设备安装，奄奄一息.....也许，商用厨具行业已经走到了新的转折点，厨房设备行业是一个产业链较长的传统行业，它还有一个明显特种就是每个产业链之间的相互影响和融合度都比较低。

如今，商用厨房一体化的趋势应当以互联网渠道为突破口，刺激上游的材料商家和中间的经销商以及装修单位，形成一种稳固三角形的产业格局。互联网已经完全颠覆了传统装修模式，相关行业材料商和经销商也在转变潮流中中寻找着新的发展方向，比如传统的装修公司，他们只有两条路可走，要么被颠覆灭亡，要么和互联网企业合作，只有相互协作才能成功的生存下去。

其实，商用厨房设备行业几乎没有完善的标准，从房地产开发阶段再到建筑设计就没有标准，我们所以很难效仿美国、德国等发达国家的工厂到用户先进模式。所以互联网销售模式应当从最基本的产品入口，突破商用整体厨房这个难关，我们会看到商用厨房设备行业的龙头企业，将是传统厨房设备企业转型

竞争、大型商用厨房设备企业吞并中小厨具公司的现象。所以，互联网销售渠道时代、转型和发展方向至关重要!

订购我公司产品，您将享受以下免费服务：

1. 厨房设备配套上水施工图纸
2. 厨房设备配套排污施工图纸
3. 厨房配套平面隔断施工图纸
4. 厨房设备配套电路施工图纸
5. 免费派遣工程师现场沟通施工要领及注意事项

配图：山东金佰特--厨舍记--厨房设计

【山东金佰特-厨舍记事业部】

商用厨房工程施工时容易有什么样的安全隐患

餐饮安全问题一直是人们普遍关注的，安全事故频发之后，人们慢慢意识到餐饮装修过程中存在的一些安全隐患，在这里为大家讲解商用厨房工程施工时该怎么做好安全工作，保证施工的安全，杜绝各类安全隐患。

提到安全隐患，第1个想到的必然是火灾，大部分事故都是由于不当操作而引起火灾。在饭店装修的过程中，常会使用一些易燃材料，因此要注意材料的摆放，保证这些材料远离火源。此外，电路施工和电气安装的时候也要科学规范，在安装过程中和工程完毕后都要记得检查是否存在隐患。餐饮装修时候不仅有易燃物品，还会产生一些易燃气体，所以装修时要保持良好的通风条件。厨房肯定少不了大量用水，水的溅洒是不可避免的，防水层的铺设也是重点之一，应该进行认真的检查，上下水和暖气系统也要合理，避免杂乱无章，以致于以后维护护理时产生麻烦，为了长远考虑，禁止使用劣质上下水管件等。

除了以上提到的基本的点之外，厨房设备厂，防毒也是我们厨房工程施工时必须考虑的，可能有人会不解，其实在施工时所用的一些具有挥发性的材料，往往都是导致中毒的罪魁祸首，所以在施工过程中一定要做好这方面的保护，工程完工后也要给予充足的时间将空间中的有害物质散去。我们只有从各方面都考虑到餐饮装修的安全问题，才能保证一个高质量的施工品质。

厨舍记---好厨房 耀定制

订购我公司产品，您将享受以下免费服务：

1. 厨房设备配套上水施工图纸
2. 厨房设备配套排污施工图纸

3. 厨房配套平面隔断施工图纸
4. 厨房设备配套电路施工图纸
5. 免费派遣工程师现场沟通施工要领及注意事项

配图：山东金佰特--厨舍记--厨房设计

### 【山东金佰特-厨舍记连锁餐饮事业部】

#### 揭秘厨房工程设计的“雷区”

随着餐饮业的不断发展，厨房设备采购，厨房工程设计这块也受到人们的重视，但是在厨房工程设计这块如果不注意也会遇见“雷区”。

在餐饮业，在启动厨房工程设计时，有必要考虑厨房设备如何摆放的位置，这与投资者的盈利能力直接相关，尤为重要。

餐饮业厨房工程设计就有哪些常见雷区呢？

一是厨房设备的采购。厨房设备一次性采购，这不仅能够在厨房风格上达到一致，而且可能得到厨房设备供应商提供的优惠，不失为一个明智的选择。但是购买厨房设备时如果不考虑尺寸问题，就会买到不适合的设备，造成退货困难，厨房又安置不了。另外，选择没有售后保障的厨房设备，往往遇到劣质的，结果只能后悔不已。

二是油烟机。为了顺利排油烟，烟罩、油烟机在家庭中使用已属正常。在酒店、餐厅、快餐店等厨房工程设计中，油烟机必不可少。同时在安装的时候不能太靠近灶台，否则，不但给厨师工作造成影响，而且影响排油烟的效果。

三是照明问题。在光线不够的地方应该增加照明灯。另外，不要让案板正好落在厨师的阴影之下，这样容易影响工作效率。在酒店厨房，一般洗涤区和操作台都会增设橱柜专用的照射灯，这类灯光线适度，方便开关。

厨舍记---好厨房耀定制

订购我公司产品，您将享受以下免费服务：

1. 厨房设备配套上水施工图纸
2. 厨房设备配套排污施工图纸
3. 厨房配套平面隔断施工图纸
4. 厨房设备配套电路施工图纸

## 5. 免费派遣工程师现场沟通施工要领及注意事项

配图：山东金佰特--厨舍记--厨房设计

厨房设备采购-厨房设备-金佰特商用厨具(查看)由山东金佰特商用厨具有限公司提供。山东金佰特商用厨具有限公司( [www.cnjinbaite.com](http://www.cnjinbaite.com) ) 是从事“厨房设备,厨具,厨房配件”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：曹经理。