

白云区厨房设计 厨房设备工程改造报价 专业厨房设计

产品名称	白云区厨房设计 厨房设备工程改造报价 专业厨房设计
公司名称	广东通达厨房设备制造有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广州市番禺区都平街18号
联系电话	13826760707

产品详情

广东通达厨房设备制造有限公司——专业新风系统、酒店通风、商业厨房排烟、除尘工程项目的规划、改造、设计、安装、维护提供整套系统服务，公司由从事多年通风工程技术团队组建。电源在保证净化器好净化效果的同时，还具有自动的过载、过压、断路、开路保护，使用更安全、更放心，进出风口可随意互换，方便现场安装，且处理效果可达到85%以上。凭借专业的技术团队为客户改善优质的工作环境提供定制化方案。公司拥有行业经验的技术工程师为项目提供整套技术咨询、方案设计、图纸深化服务，在施工过程中配备多年施工经验的团队为高质量的工程项目实施提供有力保障，公司有24小时售后服务机制，为客户在后续系统使用过程中提供的技术支持。

关于排烟管道的制作和安装有什么要求？

- 1)风管水平安装，其直径或长边尺寸小于400mm时，间距不应大于4m;大于或等于400mm时，间距不应小于3m;
 - 2)风管垂直安装，间距不应大于4m，但每根立管的固定件不应少于2个。
- 2.机械防排烟系统的矩形风道的接缝应采用咬口形式，接缝处须保持密封。3.送风、排烟管道的单位面积允许漏风量应符合《通风与空调工程施工质量验收规范》中的规定。送风管道允许漏风量应根据工作压力确定;排烟管道均按中压系统的规定。

经过多年施工安装净化工程与通风工程的经验，我公司对各行业生产工艺流程比较熟悉，能按照国家有关标准为用户提供合理的方案，免费设计，设计技术指标符合国家标准.凡由我公司承接的项目，用户都能顺利通过主管部门的验收.我公司以公道的价格，严格的质量，优良的服务，快捷的速度，赢得了良好的信誉。大型酒店的厨房设备更多，而且复杂，不管是安装前、安装中还是安装后都要注意检查，如果有问题，不管大小，都要及时跟相关人员进行沟通协调，一定要及时解决才可以。

因为专注，所以专业。坚持可持续发展、优化创新进取精神，为客户提供更加优质、高效的服务而努力！

我公司已从设计、安装、到售后维修服务，受到了各用户的肯定，酒楼厨房设计，如南方高科大型厂房排气工程、东海酒家排烟改造工程、广食坊等，并已建立起稳定的客户群体，赢得了良好的声誉！

不积跬步无以至千里，不积小流无以成江河，稳步发展一直是工业的长远思路；厨房面积过小，设施配备不足或功率不够，生产和使用过程中，不仅需要追加投资以满足生产需要，而且还会影响正常生产和出品。高标准的服务

是工业人孜孜以求的目标。工业将一如既往以客户为，脚踏实地为您量身定做最适合的、符合环保和节能要

求的设计安装工程，专业解决排烟不畅，厂房、商场管道通风不畅引起的高温等“疑难问题”

广东通达厨房设备有限公司创始于2011年，是一家集专业设计、生产、销售、安装、调试和服务为一体的专业厨房设备生产企业。企业专为酒店、宾馆、酒楼、超市、快餐、机关、学校、企事业单位食堂提供高质量产品和完善的售后服务。专业承接各种商场、餐饮城、烧烤、饭店厨房排烟工程，工厂，酒店，KTV，网吧，地下室等通风工程，加工安装各种通风管道，白铁配件，油烟罩，净化器，工厂节能环保空调冷风系统、排风机等，通风系统、厨房设备全套供应。通过不懈努力和全社会的大力支持，企业已发展成为同行业厂家的佼佼者，建立了反映迅速、快捷的售后服务跟踪系统。公司根据需求特注册资金1000万，在以后的发展道路上，我们会再激再励，不断吸收国内外同行的经验，不断开发出“高、新、尖”产品回报客户。

广东通达是一家专业从事通风系统设计、设备销售、安装共板法兰、角钢法兰及风管配件等一条龙服务专业厂家，综合实力雄厚。主要产品为通风设备、风管；我厂生产的风管系数小、外形美观、强度高、刚性好、低噪声、振动小、接驳点小、安装方便，降低了工程造价，极大的提高了效率。我公司拥有经验丰富的工程设计人员、雄厚的技术力量及先进的生产机械，产品种类齐全。广泛用于消防排烟、空调通风、送冷风、排油烟、除尘等。

本着餐饮设备行业的专业思想，结合本企业强大的系统资源，围绕“销售”与“服务”这两大主题，确定了“具体分析客户需求，充分提供客户满意”的市场经管原则。销售渠道包括了：自有及代理品牌推广、各个专业领域的直接销售、同行业内销售等。服务内容包括了：设备安装、调试、培训、售后服务及零配件供应、专业技术资讯支持等。科学的管理、完善的售后服务、精益求精的制作和良好的信誉赢得了广大客户的一再支持和信赖。系统资源包括了：专业超市商场和大型项目展示厅、设计研发及信息中心、集团采购中心、物流配送中心、大型现代化的专业工厂等。有多年的行业经验，可為客户提供满意的產品和服务。了解客户的需求，帮客户解决问题，对现场进行的勘察，专业厨房设计，结合实际情况设计出合理的人性化的工程解决方案并提供的技术支持。我们将以严谨的工作作风，自强不息的开拓精神，诚信朴实的的经营风格，用心为您提供高水准的专业服务。

经营理念：满意的品质、合理的价格、优质的服务满足每一位客户的需求。

广东通达厨房设备制造有限公司，厨房设备的专业生产厂家，承接酒店、酒楼、会所、企事业、学校等餐厅的厨房设备工程，提供全套厨房功能布局的方案设计、生产制造、安装调试以及售后服务。专业维修酒店食堂厨房大功率商用电磁炉电炒炉1：销售酒店厨房设备，厂家直销（包括安装报价设计）2。公

公司拥有雄厚的科技力量和高素质的管理队伍，配套有完善的自动化公共设施和微机联网系统，先进的液压成形激光切割等生产设备，有完善的质量保证体系和服务保证措施。

厨房设备是指在饭店厨房内所用到的一切与烹调食物或则辅助烹调的有关设备的总称。它也酒店厨房内所有设备相差不大，档次要低些，但是总量比较大。排烟系统设计方案材料可选用镀锌材料、不锈钢材料，根据实际现场配套设计，并根据厨房排烟情况计算排烟管道面积、配置合理排烟设备。其中包括了很多种类的产品、机械设备。炊事机械主要用到的是一些小型的机械类的设备，比较常用的产品有切片机，搅拌机，和面机，压面机，豆浆机，咖啡机，制冰机等产品，这些机械品牌种类很多，功能也参差不齐，一般是要根据饭店的档次需要来配备的。

饭店属于专门的餐饮场所，因此，必须用到灶具炉具等产品。公司贯彻“以人为本”的现代化企业管理理念，汇聚了一大批行业内的精英人才，拥有从设计、制造、研发等领域的人才，从而为企业发展搭建了一个强大而坚实的平台。其中，最常见产品有，双头单尾灶，双头双尾灶，单头单尾炒灶，双头和单头的低汤灶，白云区厨房设计，单门、双门以及三门蒸柜，西餐的食品制作还需用到，电平扒炉，电炸锅等等，日韩式厨房还要用到铁板烧设备等。此类设备需要煤气作为燃料，安全性要求较高。因此，利用电磁原理，生产的饭店厨房设备开始逐渐流行

全心全意为客户提供优良的产品与服务，为客户创造更大的价值”是我公司追求的目标！用户至上，信守合同，价格合理，服务及时周到”是我公司的宗旨！追求无止境，中央厨房设计，真诚到永远，公司将以产品质量为保障，以信誉服务求发展，不断开拓进取，努力打造知名的商用厨具行业品牌。餐厅和厨房功能布局设计专业化对任何档次的酒店经营管理与效益都很重要。

白云区厨房设计-厨房设备工程改造报价-专业厨房设计由广东通达厨房设备制造有限公司提供。我们将一如既往地坚持以高质量的产品，合理的价格及优良的服务来回广大用户对我们的支持，竭诚欢迎新老客户前来洽谈与合作。行路致远，砥砺前行。广东通达厨房设备制造有限公司（gtdcj.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为工业制品较具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!