

餐厅厨房厨具 番禺区厨房厨具 厨房设备设计安装公司

产品名称	餐厅厨房厨具 番禺区厨房厨具 厨房设备设计安装公司
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

我公司是一家专业从事厨房工程设计顾问公司，专门为酒店业主，酒店管理公司及企事业单位、各大建筑设计院从事厨房设计和咨询服务，提供专业的各类厨房设计方案及施工图和装饰效果图。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报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。从厨房平面流程设计到厨房的水、电、气、通风等机电接驳及设备安装详图的二次深化设计提供服务，并依据设计方案为业主编制厨房设备的技术标准及设备采购招标技术文件，并可做为业主的厨房工程评标成员，为业主全程解决厨房工程过程中的技术答辩及厨房设备的选购。

公司主要从事星级酒店、酒楼、连锁餐饮机构及大型企事业单位饭堂等的整套厨房设备工程，集生产、销售、安装、维修服务于一体，并代理众多国内外名优中、西餐厨房设备、冷藏设备、食品机械等，产品及项目遍布全国各地，并成为发展迅猛的中档酒店——维也纳酒店集团的年度合作供应商，秉承为客户创造价值、为员工建好平台、视诚信如生命、产品就是人品的经营理念；在客户和朋友们的大力支持和全体通达人的不懈努力下，不断完善企业管理体制和监督机制，坚持以人为本的原则，不断培养和引进行业各岗位人才加盟合作。因为有大量需求，所以这个因此也出现了很多家，让用户再选择中无从下手，更是头疼。公司创办至今成功地为上百家酒店、酒楼、连锁餐饮公司及大型企事业单位提供产品和服务。

在公司发展壮大的2年里，我们始终为客户提供好的产品和技术支持、健全的售后服务，我公司主要经营厨房工程设计，厨房工程暖通系统设计及相关顾问、策划、技术咨询、技术服务；研制开发出一系列具有时尚设计、简便合理、耐用的系列炉头、猛火炉、家用醇基灶。厨房工程监察；厨房设备的技术开发、购销；通风设备、消音设备、环保设备、厨房油烟净化设备、工业废气处理设备、厨房食品残渣处理设备、噪音及污水处理等系列厨房专用设备的安装及其售后维修业务；国内贸易；货物及技术进出口等。 ，我们有好的产品和专业的销售和技术团队。

公司提供一站式服务， 前期有专门的技术人员免费上门勘测先现场，查看厨房的建筑建构、水、电、

气接入口以及排烟排水条件； 设计沟通，与客户交流具体需求，例如餐饮定位等；本公司主要从事安装厨房排烟工程,酒店通风工程,商场通风工程以及酒店厨房设备配套工程等,打造通风排烟的行业新转型。 根据现场和客户需求给出出一份详细的报价清单和设计方案； 客户确认后签订合同； 设备进场、安装调试、指导使用及交付； 质保2年，24小时售后响应。

厨房在很多人的概念里就是最杂乱无章，脏乱差的地方，尤其是集体场所或者营业场所，厨房更是所有商家最忌讳让外人进入的地方。但是，随着社会的发展，人们对食品安全越来越重视，不锈钢厨房厨具，厨房也越来越透明，一些餐饮企业推出了“透明厨房”或是“明档厨房”，让客户可以实时监控厨师以及厨房环境。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。一个干净整洁，设计合理、低噪节能的厨房，无疑可以为企业无形之中吸引很多客源。

设计程序各环节是有机联系的。区域划分、通道设置、工作间分割、设备布局、水电、排烟等辅助设施密切相关，商用厨房厨具，其中一项变更，就要牵动其他各项发生变动。其特点是利用弱等离子弧使油烟、油水离化沉淀再经排放为清洁空气。在厨房结构大小已经确定的情况下，设备决定工作间面积大小，工作间大小决定面积分割，面积分割又牵制通道的设置，设备布局变化，则水电、排烟等辅助设施也要作相应的变动。必须反复斟酌，多次调整，不可能一步到位。

酒店餐厅是前台，餐厅厨房厨具，为客人提供服务的主要项目之一；厨房则是后台，为前台提供规范、优质服务的保障。前、后台功能布局设计应符合餐厅与厨房运转的专业要求，如果设计到位，使运转效率大为提高，反之不仅效率低下，还浪费人力资源及增加水电气等耗量。酒店餐厅包括宴会厅、中餐厅、餐厅包厢、西餐厅；厨房有主厨房和辅助厨房。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。专注于厨房设计、设备生产、运输、安装、调试、培训、售后维修一条龙服务。可以这样说，一个成功餐饮服务的基础来自于合理的功能布局。餐厅设计符合协调、舒适、典雅、文化的原则；厨房设计符合流程运作、高效地为餐厅服务要求。

商用厨房设计布局一旦实施，砌墙、设门、水电排烟施工完毕，就成为固定形式，即使发现问题也很难改变，具有一定不可更改的长久性。因此，商用厨房设计布局的优化程度，对厨房的工作效率具有长久影响。

广东通达厨房设备有限公司是一家集于策划、设计、研发、生产、营销、安装、调试、维修为一体的专业厨房设备生产企业。主营餐车系列、蒸柜系列、炒炉系列，及抽风系列、鲜风系列等的生产、设计和安装，广泛用于酒楼、宾馆、工厂、学校、幼儿园、企事业员工饭堂和高等院校学生饭堂等。在十多年生产销售过程中，不断探索、创新、追求操作更简便、产品更节能、质量更稳定是我公司不懈努力的目标。港厨拥有在厨具行业10多年经验的工程技术师、设计师、高素质的管理队伍，及一批先进齐全的生产设备、专业配备的高效机械。本着“创新为主导、质量为生命、诚信求发展”为宗旨。

近年来，通过不断的技术攻关、作为商用厨房设备研发的倡导者，公司不断探索，大量引进相关的高科技人才，已研发出具有技术的公司拳头产品“商用大功率电磁炉设备，节能燃气炉具设备”产品具有节能环保、火力强劲、操作简单、安全可靠、美观大方、经久耐用等特点。为此，公司不断进行技术的创新和改进，设计出节能、高效、低噪音、无污染的环保炉具，造型独特、功能多样的不锈钢厨具产品，有效地建立了竞争门槛，确保了公司在行业内的示范作用。其人性化的设计体现了以人为本的思想，深受广大用户的赞誉。

通达公司通过简单的创意设计理念，眼光及角度为每一位客户精心的选配实用性强大、功能性完整、后勤保障性流畅的厨房设计。公司成功的设计了多项星级酒店厨房工程的同时，也和世界上的厨房设备及

洗衣房设备厂家保持着密切的联系和合作，番禺区厨房厨具，不断获得来自他们的技术资料，予以顾问设计工作的支持。为了更好满足客户的个性需求，提供更专业的设计、设备以及服务，专业厨房设计师，要在充分考虑客户的需求基础上，结合商用厨房的潮流与趋势，为您度身订造最适合的设计方案。在众多方面的支持下，南昌思创厨房工程设计有限公司不断积累和丰富设计经验及理念，呈现出了一个个高质量，高效率，高产量并节省劳动力的厨房。通达厨房工程设计有限公司一直以来本着中立的，专业的，公平的设计顾问原则，竭诚为我们的客户提供最满意的服务。

诚信正直——我们秉持信任、诚实和富有责任感，无论是对内部还是外部。

追求创新——我们追求对客户和公司都至关重要的创新，同时快速而高效推动其实现。

客户至上——我们倡导互相理解，珍视客户体验，以无缺的产品和服务为客户奉上最尊贵的生活享受。

餐厅厨房厨具-番禺区厨房厨具-厨房设备设计安装公司由广东通达厨房设备制造有限公司提供。广东通达厨房设备制造有限公司（gtdcj.com）是一家从事“厨房设备工程,厨房工程设计,厨房排烟工程安装”的公司。环保节能、智能易控”是我们企业宗旨，让每一家商用厨房用上可靠、节能、稳定、便捷高品质的厨具及配套设施是我们不变的服务目标。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“通达”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使广东通达在工业制品中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！