

厨房设计 厨房设计布局 金佰特商用厨具

产品名称	厨房设计 厨房设计布局 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-厨舍记连锁餐饮事业部】

商用厨房设备的优势有哪些

随着当前商业的高度发展，商用厨房设备作为大型或普通餐厅、各大酒店、企事业单位、大中小学高校学校食堂等必须的厨房设备，需求量在逐渐增大，品质有保证的商用厨房设备最受用户信赖，而深受顾客喜爱的商用厨房设备的优势有哪些？主要有以下几点：

一、安全卫生原则

“以人为本，安全第一”是商用厨房设备的创造设计的第1原则。在确保产品的质量上，商用厨房设备边角的设计要采用平整、平滑，较少尖锐的设计，能使用户在使用过程中更加安全避免碰撞。商用厨房设备卫生原则在于设备的抗御污染源的功能，要有防止老鼠、蟑螂、蚂蚁等动物进入设备内污染食品的功能，使得厨房设备的卫生状况和内在质量得以保障。

二、经久耐用节能环保

最新XIN的商用厨房设备具有电机系统的高标准配置和基础材料的高韧性高强度等优势，使得设备能够长时间使用且保持稳定的功能，摆脱烧煤改燃油燃气的方式，使商用厨房设备使用起来更加节能环保。

三、有良好的售后

商用厨房设备的售后服务也是用户会选择的重要原因，保修期越长用户则越期待。在保修期内由于产品质量原因而引起的故障实行免费维修和更换零配件，人为操作不当造成的设备电路短路或损坏等问题，需要更换零配件的只收取邮运费和零配件等成本费用，不收取手工费的商用厨房设备商家则更受用户喜爱。

由此可见，商用厨房设备深受用户喜爱的优势十分明显而又多样性，安全卫生性为首要因素，经久耐用节能环保为选择基础，良好的售后维护为基本保障。这些商用厨房设备的优势不仅是品质优势，更是在行业竞争中屹立于市场的口碑和品牌优势。

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--节能环保--绿云灶

【山东金佰特-厨舍记连锁餐饮事业部】

商用厨房工程配套设备有哪些

商用厨房工程配套设备是指什么设备，都有哪些呢？

商用厨房工程配套设备，是指商用厨房在筹建时，采购的商用厨房设备、配合厨房设备的土建及水电项目，以及厨房完工后采购的厨杂用品。

一、商用厨房工程配套设备——厨房设备

其中商用厨房工程设备配置也是商用厨房工程中最为重要的一方面。主要包含：

送排风系统：油网烟罩、油烟净化器、排烟风机/风柜、软连接、防火阀等；

制冷设备：冰箱、冷库等；

面食设备：面粉车、木面案、醒发箱、压面机、和面机、拌馅机、包子机、饺子机、蒸箱、烤箱、电饼铛等；

蔬菜、肉类处理设备：洗菜机、切菜机、土豆去皮机、绞肉机、锯骨机、切片机等；

燃气灶具：小炒灶、大锅灶、煮面炉、蒸灶、煲仔炉、低汤炉等；

其他设备：豆浆机、净水器、开水器、调理柜、货架、工作台、水池、洗地龙头、碗碟柜、洗碗机、消毒柜、紫外消毒灯、灭蝇灯等。

二、商用厨房工程配套设备——土建项目

商用厨房工程土建施工主要是厨房的隔墙、留洞、地台、沟渠的相关施工，配套设备有污水处理系统（包含污水沟、隔油池、污水提升设备等），排烟管道安装所需的孔洞等。

三、商用厨房工程配套设备——水电项目

商用厨房工程水电方面的施工主要是指厨房的水力和电力设施、灯具安装。配套设备有灯具、管线、电缆、配电箱、空调、阀门等设备。厨房工程中配置的厨房设备和灯具的安装，厨房整体设计，都需要水电设施来配合。

四、商用厨房工程配套设备——厨杂用品

商用厨房工程中的厨杂用品主要是指厨房设备以外的其他厨房用品，如微波炉、电子秤、地秤、刀具、勺子、叉子、器皿等。

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--工程设计

【山东金佰特-厨舍记连锁餐饮事业部】

商用厨房设备行业发展需解决的三大问题

商用厨房设备工作展开至今，虽然普及度不断提高，但在展开过程中也出现了许多疑问。比如：公司对于品牌缔造的缺失，缺少方案出现产能过剩的情况，对于电商无法准确掌握等。对于这些疑问，厨房设备公司只需静下心来妥善解决，才会获得更为久远的展开。

品牌缔造缺失

什么是品牌，“品”字便是众口，咱们都知道并且说好的牌子便是品牌。而在国内，能实在得到消费者认可的品牌不多。就如今来讲，中国的厨房设备工作的展开正处于品牌纷争时期，虽然大大小小的品牌林立，但是大多数公司目光短浅，不注重品牌缔造，这将直接致使消费者的认知和信任度降低。

出产压力无量

产品是厨具公司展开的命脉，好的产品能拓荒一个新市场、鼓动一个新链条、救活一个公司，而本年厨房设备工作却对出产忧愁。在缺少战略方案的情况下，公司的盲目出产致使公司出现了产能过剩的表象。因而，公司还需做好有关方案，才能应对来自出产方面的压力。

电商涉水深

如今，各行各业都在注重电商的展开。做电商，厨房通风设计，依托的便是路径，路径为厨具公司供应了时机。而疑问的关键在于，公司的展开要想持久，就必须依托多元的路径。所以，厨具公司应当记住，厨房设计，公司是为了利用电商路径，而不是为了电商做电商，要想理解公司在电商上能得到啥。

一个人在生长的时候总会伴随着一些迷惑，厨房设计布局，这对于一个公司甚至一个工作而言同样如此。在展开路上，有迷惑很正常，但是懂得分析和寻找解决之道尤为重要。

配图：山东金佰特--厨舍记--节能环保-绿云灶

厨房设计-厨房设计布局-金佰特商用厨具(优质商家)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)在节能设备这一领域倾注了无限的热忱和热情，金佰特商用厨具一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：曹经理。