

# 企业厨房设备 厨房设备改造工程报价 天河区厨房设备

产品名称	企业厨房设备 厨房设备改造工程报价 天河区厨房设备
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

选择合格供货方，建立供货单位档案，严格执行外购产品抽检制度;严把生产工序互检和建立每台产品档案，以及完善的奖惩制度是产品质量的根本保证;配备多台售后服务车辆和多个售后网点，拥有高技能的售后服务人员是客户的坚强后盾。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。公司先后开发了全自动燃气、燃油、电磁、一体化系列炉灶，操作简单、节能率45%、安全、环保、大大提高产品使命寿命是我们产品特点。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。

公司拥有国内先进的剪切、成型、拉伸、焊接及表面处理等设备，同时拥有的工程设

计和企业管理市场营销人才，配合采用不锈钢材料和零配件、进口炉芯、进口压缩机组，通过每道工序，每个环节由qc小组层层把关，仔细审验等一整套完整的质量保证体系。使产品质量、产品档次达到行业先进水平。公司售后服务部建立用户档案管理系统，指令维修人员定期走访客户，确保用户买得称心，用得放心。维修厨房设备发生的所有故障，维修厨房设备，大锅炉头更换节能改造燃气管道（更换炉头，火力不够，打火不着，耐火泥掉落，风机不抽风，开关失灵，蒸锅、汤锅等等故障）6。展望未来，企业每位员工将以自身的实干和智慧不断探索开拓时尚、环保节能产品，顺应时代潮流的发展需要，树立品牌形象，遵循“

公司专业销售的厨房设备灭火装置是根据中国公共安全行业标准GA498-2012《厨房设备灭火装置》标准设计、制造，该产品通过《国家固定灭火系统和耐火构件质量监督检验中心》检测合格。我公司是通过厨房设备灭火装置“国家强制性产品3C认证”的企业，该产品并由“中国人民财产保险股份有限公司”进行承保，现已投入批量生产，通过实践与用户反馈，该装置处于国内外同类产品先进水平。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。

随着人们对物质和精神需求的日益提升，对于厨房设备的审美和品质，以及整体价值的体现都有了新的

需求。把握消费需求扎稳根“顾客是上帝”是一句真理，并且适用于每行每业，厨房设备企业的成败关键就在于是否能够挖掘消费者。五花八门的营销手段的确让一些厨房设备脱颖而出，但是剥离这些营销外衣，厨房设备企业是否已经真正把握住了消费者的需求，是否已经从源头上做好了市场工作呢？在销售方面也拥有成熟的销售渠道和网络，能够针对经销商以及客户都能提供专业的一体化整体服务。任何营销的支撑点都是产品，要是基础的根基还没打好，即使辅之以再有效的营销手段，还是会使厨房设备打造的市场大楼倒塌，密切关注消费需求的变化

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。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。我公司的不锈钢厨房设备广泛适用于宾馆饭店，机关、医院、工厂、学校等企事业单位。

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。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。餐厅厨房设计专业性越来越受到国内酒店业的重视，因为餐饮收入占酒店营收的50%以上，然而餐饮收入所占比例虽高，但餐饮的利润不高，其运行成本较高，其中水电气占有很大比例。

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；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；随着饮食行业的不断发展，厨房油烟、油水的排放造成城市空气和环境的严重污染，同时影响人们的作息和身体健康。国内贸易；货物及技术进出口等。，我们有好的产品 and 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；根据现场和客户需求出给出一份详细的报价清单和设计方案；客户确认后签订合同；餐饮业厨房从经营规划到厨房工程规划设计，是以个权衡取舍的运筹过程，还没有任何一个环节法则可以规范各类厨房工程规划设计全过程。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。

广东通达厨房设备制造有限公司式一家专业做厨房通风工程，企业厨房设备，厨房通风排烟工程，厨房通风设备配套，厨房排油烟工程的公司，可以上门设计测量安装，珠三角地区都可以随时联系上门，尤其广州、深圳、佛山、珠海可送货上门。

## 广东通达——商用厨房的科学设计的重要性

厨房设计作为一门独特的设计技术，它融合了运筹学、管理科学、几何学、设备技术、供电照明、上下水、通风等多种学科技术。在厨房有限的结构空间内，根据各类餐饮业厨房工艺流程、管理流程开展设计。比一般的建筑结构内，所涉及的专业技术门类多，水电、通风、排烟、多种设备、安全设施等，设计精度高、密度大，流量功率大。因此，在所有建设工程项目中，它属于技术最复杂的工程项目类型之

一。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。

## 广东通达——厨房的设计决定了许多重要的因素

由于厨房特殊的专业需求，对于设计师以及设备的品质都有极高的要求。一般的厨具销售商，天河区厨房设备，只会简单设计图纸、配选设备。就容易出现以下两种情况：以你的意见为主，不提参考意见，后期运营产生多种问题；为求盈利，多配高配设备，而不是从实际需求考虑，这样厨房的投资费用就比较高。为了更好满足客户的个性需求，工厂厨房设备，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。根据不同的商业定位，科学布局规划、优化设备配置，选配智能厨具设备，减少厨房对人员依赖。不仅使厨房空间及工作位置合理安排，学校厨房设备，生产流程畅通，提高工作效率，还可帮您节省更多投资费用。公司为酒店、饭店、食堂、职工餐厅等商用的厨房工程提供厨房设计方案及施工图。真正建立起集餐厅整体设计、设备定制、餐厨设备销售、餐饮管理、售后服务于一体的综合服务模式。

企业厨房设备-厨房设备改造工程报价-天河区厨房设备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（gdtcdj.com）拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！让您体验到管家式服务的周到与便利,在设计、生产、施工均高标准严要求，确保精益求精。