

# 番禺区厨具设备 厨具设备安装 厨房设备设计平面图

|      |                             |
|------|-----------------------------|
| 产品名称 | 番禺区厨具设备 厨具设备安装<br>厨房设备设计平面图 |
| 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是一间专注于集成商用厨房建设和运营的专业服务机构。尤其以广州厨房设备、佛山厨房设备著称。环益美凝聚了一批在商用厨房服务领域拥有多年服务经验的业界精英，与国内众多知名餐饮连锁机构及酒店厨房保持着稳定的合作关系，并在业界树立了良好的服务口碑。在未来的扩展过程中，公司采取薄利多销战略，以客户的利益至上，为客户提供服务，我们将一如既往的恭祝行业同仁、产业链客户，事业大发展，双利双赢。有别于一般的商用厨房服务机构，厨房管家始终坚持立足厨房业主的立场，以厨房业主的忠实智囊为己任，以厨房业主的需求为中心，集通达在行业丰富的专业经验及优质资源，矢志为厨房业主提供具性价比的、从厨房咨询、厨房设计、工程报价、统筹管理、设备检测、厨房养护、设备维修、设备更新升级等全程无忧的一条龙管家式服务。

公司不断从全国各地引进工程师、结构工程师，企业策划、市场营销等各类人才和先进技术。公司优势是集多年的专业生产、研发、销售不锈钢厨具、厨房成套设备之经验，具有雄厚的综合实力。公司拥有国内、外先进的数控冲压设备，激光切割机，数控剪板机、数控折弯机等精准设备和厨具生产流水线，设有规范的产品研发中心和专业的设计工作室。公司依靠先进的技术，优良的产品质量，完善的售后服务体系占领市场，赢得广大客户的信赖。采用先进的生产工艺和完善的检测设备。

我公司随时掌握沿海地区的先进技术和工艺，工程技术人员对产品的工艺，标准进行严格编制和审定，在改良产品的同时不断开发新产品，特别是安全、节能、环保型产品。对固定的生产和工程安装队伍定期开办技术培训班，不断提高员工的素质，食堂厨具设备，提高他们的工作质量。以此满足现代化厨房生产的要求，提高生产效率，更好地为广大客户服务。我们的解决方案让您省心、设计贴心、品质放心、售后舒心、合作开心。面对新时代，公司将秉承“降低成本，提高效率”的服务宗旨，继续发扬团结一致、开拓创新、脚踏实地，追求品质的企业精神，奋勇向前，期待与新老朋友携手共铸辉煌。

力争在产品品质及售后服务上做行业的佼佼者，切实为广大客户服务。通达企业高举服务的大旗，伴随

着经济腾飞的乐章，公司不断开拓进取、愿与国内客户进行真诚合作、共谋未来。给客户系统、贴心的照顾，让客户因服务而价值倍增。广东通达厨房设备制造有限公司主要经营厨房设备、酒店厨房设备工程等产品。产品以其质量高、价格低、服务优赢得了广大用户的信赖和好评。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。欢迎新老客户前来洽谈合作，您的满意就是我们的追求。

广东通达厨房设备制造有限公司——餐饮酒店宾馆食堂整体厨房设备施工安装调试施工，承接社会餐饮食堂单位食堂配套厨房，体验式厨房，有施工资质。

厨房设备生产厂家，可谓鱼龙混杂，番禺区厨具设备，有品牌公司也有家庭作坊式的生产商，他们生产出的厨房设备差异很大，有些虽然能用，但很不便于清洁保养，如多数和面机用后清洁时，由于底部没有装漏水孔，污水不能排除，只有用抹布吸水，厨具设备安装，清洁时很不方便。同样的问题，许多电油炸炉也存在这方面的缺陷。因此，在选购设备时要选择设计简洁、合理，便于清洁卫生的产品不然不符合餐饮卫生管理制度。商用厨房工程项目，不仅仅是装好就可以了，例如设备定期维护，保养，是厨具营行对于自己所做的工程项目的郑重承诺，遇到售后问题，能3小时内到达现场进行检修。如工作台、工作柜的门要便于拆装、清洗，大型汤锅的锅体要能旋转，设备的表面要光滑，抗腐蚀，性能稳定。

广东通达厨房设备制造有限公司一家专业做厨房通风工程，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——商用厨房工程

厨房设备工程指的是厨房设备的生产、安装、售后、以及与其它专业的配合工作。厨房设备工程主要需要注意食品及药品监督管理局、消防局、环保局等对厨房区域的具体要求。另外，在施工过程中也需要满足其它专业（暖通、电气、给排水等）的相应的国家标准和技术规范。处理好与各专业的协调工作。但是事实并非如此，有道是“好马配好鞍”，好厨师也是需要配品质高的厨房设备的。

## 广东通达——商用厨房设计

厨房设计指的是餐饮项目筹划阶段，对厨房区域的相关设计，餐厅厨具设备，主要内容有厨房设备平面布置、厨房给排水、电位、燃气点位、排烟等。商用厨房设计是商用厨房工程其中的一个环节，也是比较重要的环节，因为只有当厨房设计好之后，才能按照设计方案采购厨房设备，然后进行施工(包括:现场基建、设备进场、安装调试、整体验收)。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。

番禺区厨具设备-厨具设备安装-厨房设备设计平面图由广东通达厨房设备制造有限公司提供。“厨房设备工程,厨房工程设计,厨房排烟工程安装”就选广东通达厨房设备制造有限公司(gtdcj.com)，公司位于：广州市番禺区都平街18号，多年来，广东通达坚持为客户提供好的服务，联系人：叶忠伟。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。广东通达的客户遍及酒店、餐厅、国际和国内连锁餐厅

、工厂、学校、机关和民用公寓，并与多家国外知名连锁机构结成长期战略合作伙伴。广东通达期待成为您的长期合作伙伴！