

荔湾区厨房设备 厨房设备工程 厨房设备设计安装厂家

产品名称	荔湾区厨房设备 厨房设备工程 厨房设备设计安装厂家
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

本公司主要生产环保排烟系列、厨房通风排烟设备系列、商用厨房设备系列、不锈钢炉具系列、酒店厨房设备系列、不锈钢工作台柜系列、不锈钢厨房设备系列、冷冻冷藏设备系列、洗刷设备系列、酒店不锈钢厨具系列、中央厨房设备系列、食品加工机械、烟灶及净化处理设备等。承接各种厨房各种排风管道、排烟设备,油网烟罩和风机等设计安装维修5。

运营成本、厨房工作环境、员工身心健康与工作情绪、菜品质量、工作效率，甚至影响到饭店的对外形象与经营效益。经营者和厨房员工都关心厨房设计，但关心的程度与角度不同，尝试也不尽相同。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。即使记设计有所了解，积累了一定的经验和考察认识，由于涉及专业技术门类太多，商用厨房设备，还有一些不可见的设备技术与软科学，新技术的发展，加上思维习惯、行业习惯的影响、认识的偏差等因素，对厨房规划设计都会有影响，厨房设备工程，也会对厨房的实际使用造成影响。在餐饮业迅速发展的形势下，在激烈的竞争中，此类厨房为降低成本，提高经营效益，往往会停业改造。原因在于缺乏前瞻眼光，对厨房优化设计要作用以及厨房对酒店产生的现实与长远影响认识不足。应该看到厨房规划设计是一种软科学，需要较少的设计和，不需要增加投资，就可以降低建设投资和运行费用。

辅助设施设计

辅助设施包括通风排烟、油烟净化、供电、上下水、采光照明、减噪降温、消防等设施。近些年来，餐饮业迅猛发展，规模档次不断提升，辅助设施受到关注。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。但是，这些专业设施与厨房独特环境的配套设计还存在一些不尽意的差距。特别是厨房的改扩建，往往不加以计算设计，直接交给施工队伍凭经验施工，难免会出现功耗过高、流量不足的问题。排烟风量过大过小、风机选型配置不当都会增加投资和运行成本。还有在设计时用灶台和排烟堵住已有的窗口，不充分利用自然采光和自然补风，使厨房环境质量下降，还需增加照明和通风设备的投资。辅助设施设计不到位，为厨房带来隐患，也为建设投资产生额外的费用。

施工费用设计不完善，工程施工无法到位，不能统筹计划施工，必然造成重复施工，也为建设投资带来不应有的费用。

厨房设计决定空间利用率与工作流程

一般厨房的面积都有限，大多与餐厅面积不成比例。高效的面积利用与工作流程是厨房设计应首要解决的问题。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。同一个厨房由多家设计，方案差异很大。即使是由专业人员设计，也需要多次修改，这就意味着空间利用率与工作流程设计存在差异，对后厨工作效率与管理会产生不同的影响。酒店用品，为客户提供的炊具整体解决方案和"一站式"购物服务。我们秉承信誉至上"的原则，希望能在不久的将来为您提供优质的产品和服务！

广东通达厨房设备制造有限公司是一家集科研设计、制造、安装于一体的专业厨房设备生产企业。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。拥有雄厚的技术力量，精良的生产设备。科学的管理体制，多年来，公司以高质的产品、良好的信誉，树立了厨房设备的优质品牌，遍布全国的销售、服务网络，实惠的价格赢得广大客户的支持和推荐。通达以市场需求为导向，科技进步为动力，雄厚实力为保障，积极吸取国内外同行业的先进经验，广泛征求用户意见，吸纳科技人才，潜心钻研各地烹调、饮食习惯、悉心开发各式节能、高效、安全、环保产品，取得了用户的青睐和部门的认可。

公司并代理经销中外各种品牌配套餐厅厨房厨具用品和各种食品机械，厨房设备报价，冷库、冷冻设备等系列产品。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。公司凭借一支优质的领导团队，现代化的管理模式，生产设备和技术力量，一批高素质的员工队伍及独具特色的销售网络，特别是在大、中型厨房工程建设市场，已牢牢占据行业地位，并已发展成为中国厨房工程领域优选品牌，成就行业典范。

通达酒店用品，是专一从事厨房用具、酒店用品的商贸中心，通达以品种丰富的优质产品，务实的价格，为餐饮单位提供厨杂用品、用具的完善配套服务。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。通达厨房工程售后服务中心，荔湾区厨房设备，是专心为餐饮单位而设的工程服务管家，贴心为餐饮服务单位提供维修、保养的服务。通达拥有完善的服务网络和服务体系，24小时服务热线真诚为客户提供的技术支持。

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。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)。广东通达的团队是一支年轻、上进、富有热情具备专业知识和专业素质的队伍。我们的加入将使您的工作如虎添翼，将使您的事业蒸蒸日上。给您的永远是满意的！我们将不懈的努力，进一步提高产品质量和服务水准，以回报多年来广大客户对通达的厚爱。

广东通达厨房设备有限公司是成立的专业商用厨房设计公司。公司自成立起，一直致力于为星级酒店、社会餐饮、政府机构、学校、中央厨房等社会各界涉及餐饮的相关单位提供专业的顾问及设计服务。

我们在餐饮规划及专业厨房设计服务上，秉承诚信服务的原则，以不断创新的设计理念来满足客户要求，进而为商业伙伴实现商业目标，创造顾客-企业的双赢。这也使得我们公司的声誉与业务不断提升。

在您选择我们时，您将得到专业厨房设计团队从餐饮规划、经营管理咨询、工作流程动线、卫生防疫要求、消防安全、餐厅厨房机电配合、设备选用建议等服务，为您提供完整的厨房一站式解决方案。

荔湾区厨房设备-厨房设备工程-厨房设备设计安装厂家由广东通达厨房设备制造有限公司提供。为了更好地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。广东通达厨房设备制造有限公司（gtdcj.com）在工业制品这一领域倾注了无限的热忱和热情，广东通达一直以客户为中心、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：叶忠伟。