

食堂厨房设计 顺德区厨房设计 厨房设备布局设计平面图

产品名称	食堂厨房设计 顺德区厨房设计 厨房设备布局设计平面图
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广东地区一家专业从事新风换气系统设备工程的公司，公司专业承接宾馆酒店住宅新风地下室商场超市等新风通风排风工程。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。是专业生产销售厨房设备，环保净化设备，通风管道，油烟管道油烟罩的厂家。本公司拥有从事设计、生产安装、售后维护等各类专业技术人员。为客户提供一条龙服务。

“价格合理”是我公司一如既往的宗旨。务求为广大客户提供更好的产品，更完善的服务。

我公司本着诚信至上、赢得了越来越多客户的信赖。公司员工均在行业工作多年，有丰富的经验，并与国内多家企事业单位保持联系合作。本公司提供专业白铁加工，通风管道加工，白铁风管加工制作及安装等业务，一般主要用于通风排烟，送风除尘等空调及净化工程项目，公司拥有数台美国及日本进口精密白铁风管加工设备，可为大型工程项目加工风管及风管配件。厂区常年备有大量现货镀锌板（俗称白铁）为方便客户，公司专门建立物流配送中心，有效的研发队伍，先进的生产设备，雄厚的资金实力，采取“短流程”的销售模式，直接面对终端客户，食堂厨房设计，实施采购、销售、加工、配送一条龙的经营举措，真正实现了公司和客户“双赢”。

“价格合理”是我公司一如既往的宗旨。务求为广大客户提供更好的产品，更完善的服务。

广东通达厨房设备制造有限公司——是一家集广州厨房设备，广州厨具设计，广州酒店厨房设备，广州

酒楼厨房设备，广州不锈钢厨具工程科研、设计、制造、销售、安装、维修为一体的现代化厨房设备企业，先进的生产设备，严格的管理制度，精湛的专业技师，其研制的产品采用微电脑硬件和软件设计，学校厨房设计，性能稳定、高度集成，并具备完全独立的核心技术。各种工作流程虽没有标注在图纸上，但规划设计却是处处以流程顺序为原则的，也处处体现着流程顺序。

整体厨房设备设计需纳入空间规划

在消费者的呼声之下，顺德区厨房设计，厨房一体化的概念顺应而生。新颖的厨房设备外观设计，加上功能性极强的厨房电器配置，使得厨房在炊煮之外具备了更有弹性的使用及职能，也逐渐成为当前厨房设备市场的消费主流趋势。

根据相关专家介绍，一组好的厨房设备，除了对厨房设备本身的造型和功能要求极高之外，还需要在其中融入整体的空间规划，广东通达厨房设备制造商厨房设备设计符合人体态特征等，使厨房设备使用者得心应手。

运用人体工程学原理，对厨房设备细节进行改良

设计的主旨是满足人的需求。广东通达厨房设备制造的厨房设备设计师，必然不会只着眼于追求外观和造型的标新立异，而是会将精力更多地放在为消费者打造贴近生活、人性化、创意的厨房空间之上。

事实上，目前一些厨房设备品牌企业已经将中国元素融入到产品的设计之中，使之更加符合中国人的审美和生活习惯。在进行厨房设计时，整个厨房设备的布局要根据现场情况和餐厅的功能、要求进行合理安排和设计，并结合煤气公司、卫生防疫、环保、消防等部门的要求进行厨房设备的方案调整，同时充分考虑到将来施工、安装和验收的实际情况。一些品牌厨房设备厂家在设计中会更多地考虑人体工程学的理念，以厨房水池上方的吊柜为例，需要按照科学的高度测量和计算，摆放物品都不会费劲。这样对细节的微调，就能够让消费者在细微之中体会到产品独特的优势和设计。

再比如以前的吊柜开启方式是以传统的平拉式为主，但打开的柜门不仅会占用空间，还会影响操作者的正常操作，甚至容易造成磕碰。有厨房设备厂家敏锐地察觉到这点，从而将吊柜柜门改良成上推拉式，以为消费者提供更多的操作空间而广受欢迎。

广东通达厨具有限公司是一家集不锈钢厨房设备的开发、设计、生产、销售、安装、维修于一体的综合性酒店用品公司，并协同相关单位从事燃气节能环保产品的研发和生产销售。厨房布局设计是一种软科学，主要靠运筹思路、设计技巧，不需要增加额外投资就可以优化厨房功能，提高工作效率。公司主营设备：厨房设备、酒店厨房设备、商用厨房设备等多种规格型号不锈钢厨房设备，以及制造加工其他不锈钢产品。

在公司发展过程中，先后与银鹰、银都、英联斯特、海尔、华菱、星星、恒联等多家厨房设备厂家以及知名厨具品牌建立了长期合作关系，产品品类齐全，一应俱全。广东通达厨房设备制造厨房面积分配合理，设施配备恰当，投资费用就可以节省。在多年的经营中已得到高度认可和广泛好评，商誉好。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。

我公司始终坚持以严格的质量控制保证体系及良好的售后服务为根本；以“质量至上、信誉至上”为宗旨；以“满足客户各种需求”为基本原则。通风管道，厨房排烟，空调管道，焊烟除尘，消音除尘，管

道保温，油烟净化，环保工程。所产产品均符合我国的饮食习惯和烹饪特点；设备采用优质进口不锈钢材料、产品造型美观，经济耐用。设计方案听取需求者各方面的意见，使设计更合理，交流更方便。我的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。

通达全体员工自始坚持质量取胜，多年来依靠良好的产品质量及完善的售后服务赢得了广大客户的信赖，并荣获各项荣誉，公司所生产经营的产品百分之九十荣获国家高新技术专利，同时公司还承接各大宾馆酒店，企业机关和院校食堂，厨房的配套设计和改造工程。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。公司欢迎各界朋友携手共赢。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。从厨房设计平面流程到厨房的水、电、气、通风等机电接驳及厨具安装详图的二次深化设计提供多方位服务，并依据设计方案编制厨房设备。

食堂厨房设计-顺德区厨房设计-厨房设备布局设计平面图由广东通达厨房设备制造有限公司提供。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。广东通达厨房设备制造有限公司（gdtdcj.com）实力雄厚，信誉可靠，在广东广州的工业制品等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领广东通达和您携手步入辉煌，共创美好未来！