

商用餐厅厨房整体设计 金佰特商用厨具 厨房设计

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 商用餐厅厨房整体设计 金佰特商用厨具 厨房设计 |
| 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】

酒店厨房设备四大原则

如何选购酒店厨房设备的重要性不言而喻。设备不得心应手或质量出了问题，其原因往往是不懂设备技术，市场调查不深入，选择方法不当。以下从使用角度说明选购设备的思路方法：

1.严格甄选厂家的资质和企业实力

由于中国厨具行业发展参差不齐，厨具加工的工艺标准难于规范量化，质量良莠不齐，售后更是没有保证，更有甚者，连客户要求拆除设备也办到不。因此，认真了解厂家的资质和企业的实力是很有必要的。

2.由专业人员负责与厂商的设计师、销售服务人员接洽

由于厨房环境比较恶劣，厨房设备使用寿命与制作工艺水平、配件质量、选用材质密切相关。因此，选购设备需要多种技术知识，既要了解厨房工艺，又要懂设备技术。了解越多失误越少，需由技术比较QUAN面的专人负责。与厂家的技术、设计人员进行深入沟通，才能确保选购到更加合适的设备。

3.根据厨房的客观条件选择合适的设备

酒店厨房设备的功能、性能指标直接影响工作效率。首先要根据酒店厨房设计要求，选择满足技术要求的种类型号。然后，要了解详细的性能指标，选择保证产出量、产出速度、能耗低、价格

合理的设备。这样不仅提高工作效率，还能降低使用成本。

4.先试用、再购买，注重产品体验

厨房设备归根结底是要看使用效果，是否能GAO效运作、方便操作等等，更多时候是需要客户实际体验过后才能确定是否合适。所以，不仅要看技术指标的介绍，厨房设计，还要注重实际使用的效果，特别是有使用体验的人员的感受。

配图：山东金佰特--厨舍记--节能环保--绿云灶

如今那些喜欢创新，且具有实验精神的厨师们，利用这些工具能烹饪出像"发泡奶油凝胶冻糕"和"浓虾汁刨冰"等菜肴。下文中为大家介绍WAN能蒸烤箱是如何利用厨房科技革命去发展和重新定义烹饪技巧的。

中餐的8大菜系，特别是特色菜，需要批量制作的，都可以用到WAN能蒸烤箱，WAN能蒸烤箱拥有四个常用模式，可QUAN面实现中餐的蒸、烤、焖、炖、焗、煎等各类烹饪方法，能够一次性大批量制作品质一致的菜式，厨房设计效果图，满足大型宴会以及就餐高峰期的需要。

山东金佰特商用厨具有限公司成立于2006年，是一个集生产、研发、设计、销售于一体的现代化商用厨具制造企业。公司注册资本5118万元，占地面积120亩，生产厂房50000M2，年生产各类厨具10万台套。公司拥有国内一水平各类专业生产设备300多台，职工1200余人。

旗下子公司有佰菲、佰超、佰为、佰洁、埃科菲和意大利COVEN。产品种类有中餐燃气炉具，西餐燃气炉具，电磁电热产品，中餐调理设备，欧式调理设备，排烟系统，厨房设计，另外公司还与国内外众多品牌合作。为广大厨具需求者打造一站式采购基地。

专业化生产，个性化服务。公司一直致力于打造中国厨具品牌。为了更好的服务于市场，服务于客户，公司逐步建立了全国范围的销售、售后、安装的服务体系。为厨具需求者提供更加完善，更加便捷的服务。

在未来发展中，公司计划投资5亿元建设金佰特商厨电器科技园项目，加大投资力度继续膨胀企业规模，打造品牌产品，通过项目拉动作用提高公司的盈利水平和整体抗风险能力。

当今是机遇和挑战并存的时代，“百舸争流，商用餐厅厨房整体设计，千帆竞发”，我们金佰特公司将遵循市场发展规律，建立现代化的公司治理结构，在各级领导的大力支持下，与全国同仁、社会各届精诚合作，为将公司发展成为全国的现代化厨具企业而努力奋斗！

商用餐厅厨房整体设计-金佰特商用厨具-厨房设计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拥有很好的服务与产品，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！