

# 2020-2026年中国商用厨房 设备市场评估与战略咨询报告

## 报告目录及图表目录

北京迪索共研咨询有限公司

[www.cction.com](http://www.cction.com)

## 一、报告报价

《2020-2026年中国商用厨房设备市场评估与战略咨询报告》信息及时，资料详实，指导性强，具有独家，独到，独特的优势。旨在帮助客户掌握区域经济趋势，获得优质客户信息，准确、全面、迅速了解目前行业发展动向，从而提升工作效率和效果，是把握企业战略发展定位不可或缺的重要决策依据。

官方网站浏览地址：<http://www.cction.com/report/202001/149527.html>

报告价格：纸介版8000元 电子版8000元 纸介+电子8500元

北京迪索共研咨询有限公司

订购电话: 400-700-9228(免长话费) 010-69365838

海外报告销售: 010-69365838

Email: kefu@gonyn.com

联系人：李经理

特别说明：本PDF目录为计算机程序生成，格式美观性可能有欠缺；实际报告排版规则、美观。

## 二、说明、目录、图表目录

商用厨房设备是指适用于酒店、饭店、餐厅等餐饮场所以及各大机关单位、学校、工地食堂的大型厨房设备。它的特点是产品种类多、规格、功率、容量等各方面都比家用厨房设备要大很多、价格也比较高，侧重于整体厨房，涉及到金属材质部分已经全部采用不锈钢材质。其大致可分为五大类：灶具设备、排烟通风设备、调理设备、机械类设备、制冷保温设备。商用厨房设备的安装

1 商用厨房设备的安装顺序。其规范的装置顺序为:墙、地面基层处置&rarr;装置产品检验&rarr;装置吊柜&rarr;装置底柜&rarr;接通调试给、排水&rarr;装置配套电器&rarr;测试调整&rarr;清理。

2 厨具的安装应在厨房的装修及卫生工作全部就绪后进行。

3 厨具的安装要求专业人员进行测量、设计、确保制作的尺寸正确。厨具及吊柜（厨具下有调整脚）水平。燃具和台面接缝处用硅胶作防水处理，以防积水渗漏。

4 安全第一，检查厨具五金件（铰链、拉手、道轨）是否安装牢固，吊厨是否安装牢固。

5 厨房油烟问题，抽油烟机的高度以使用者身高为准，而抽油加药泵烟机与灶台的距离不宜超过60厘米。先安装橱柜后安装抽油烟机，最容易产生麻烦，所以最好和橱柜同时安装。

6 厨房设备装置的验收。无松动、前倾等明显质量缺陷，厨房设备装置同基层的连接必需符合国家有关规范要求。厨具与基层墙面连接牢固。各种管线及检测口预留位置正确，缝隙小于3毫米。厨具整体清洁，无污染，台面、门扇符合设计要求。配件应齐全并安装牢固。

中企顾问网研究中心发布的《2020-2026年中国商用厨房设备市场评估与战略咨询报告》共十三章。首先介绍了商用厨房设备行业市场发展环境、商用厨房设备整体运行态势等，接着分析了商用厨房设备行业市场运行的现状，然后介绍了商用厨房设备市场竞争格局。随后，报告对商用厨房设备做了重点企业经营状况分析，最后分析了商用厨房设备行业发展趋势与投资预测。您若想对商用厨房设备产业有个系统的了解或者想投资商用厨房设备行业，本报告是您不可或缺的重要工具。

本研究报告数据主要采用国家统计局数据，海关总署，问卷调查数据，商务部采集数据等数据库。其中宏观经济数据主要来自国家统计局，部分行业统计数据主要来自国家统计局及市场调研数据，企业数据主要来自于国统计局规模企业统计数据库及证券交易所等，价格数据主要来自于各类市场监测数据库。

报告目录：第一章 商用厨房设备产业概述

1.1 商用厨房设备定义及产品技术参数

1.2 商用厨房设备分类

商用厨房设备的分类

灶具设备 目前用的比较多的是天然气或者液化气灶。其中，最常见产品有，双头单尾灶，双头双尾灶，单头单尾炒灶，双头和单头的低汤灶，单门、双门以及三门蒸柜等。日韩式厨房还要用到铁板烧设备等。这些燃气设备一般要经过相关的检测，方可使用。随着电磁技术的发展，现在已有一部分厨房开始使用电磁灶具，绿色环保，节省成本，将是未来的发展趋势。

排烟通风设备 为了食物卫生和厨房人员健康，排烟系统是每个厨房必备的必备设施。常见的设备有豪华烟罩，运水烟罩，油烟净化器，风机等设备，此类的设备的安装要根据燃气设

备的多少以及面积来测算，必须大于燃气设备面积的20%以上，才能保证空气的质量。卫生部门也有专门的抽查检测。

**调理设备** 此类设备数量比较多，名称也很多，主要有这么几种：工作台架子。用来切菜、放蔬菜、米面等。常用到的有操作台、米面架，3-5层菜架，面案工作台，水池等设备，以不锈钢制品为主。

**机械类设备** 这里主要用到的是一些小型的机械类的设备，比较常用的产品有切片机，搅拌机，和面机，压面机，豆浆机，咖啡机，制冰机等产品，这些机械品牌种类很多，功能也参差不齐，一般是要根据厨房的档次需要来配备的。

**制冷保温设备** 为了原材料的存放，常常要用到冰柜，以4门，6门为最常见。为了能维持食品的温度，还需要有保温台、售饭台等设备。热水器也是必不可少的设备。

1.3 商用厨房设备应用领域1.3.1 酒店1.3.2 餐厅1.3.3 食堂1.3.4 其他1.4 商用厨房设备产业链结构1.5 商用厨房设备产业概述1.6 商用厨房设备产业政策1.7 商用厨房设备产业动态

## 第二章 商用厨房设备生产成本分析

2.1 商用厨房设备物料清单（BOM）2.2 商用厨房设备物料清单价格分析2.3 商用厨房设备生产劳动力成本分析2.4 商用厨房设备设备折旧成本分析2.5 商用厨房设备生产成本结构分析2.6 商用厨房设备制造工艺分析2.7 中国2011-2019年商用厨房设备价格、成本及毛利

## 第三章 中国商用厨房设备技术数据和生产基地分析

3.1 中国2015年商用厨房设备各企业产能及投产时间3.2 中国2015年商用厨房设备主要企业生产基地及产能分布3.3 中国2015年主要商用厨房设备企业研发状态及技术来源3.4 中国2015年主要商用厨房设备企业原料来源分布（原料供应商及比重）

## 第四章 中国2011-2019年商用厨房设备不同地区、不同规格及不同应用的产量分析

4.1 中国2011-2019年不同地区（主要省份）商用厨房设备产量分布4.2 2011-2019年中国不同规格商用厨房设备产量分布4.3 中国2011-2019年不同应用商用厨房设备销量分布4.4 中国2015年商用厨房设备主要企业价格分析4.5 中国2011-2019年商用厨房设备产能、产量（中国生产量）进口量、出口量、销量（中国国内销量）、价格、成本、销售收入及毛利率分析

## 第五章 商用厨房设备消费量及消费额的地区分析

5.1 中国主要地区2011-2019年商用厨房设备消费量分析5.2 中国2011-2019年商用厨房设备消费额的地区分析5.3 中国2011-2019年商用厨房设备消费价格的地区分析

## 第六章 中国2011-2019年商用厨房设备产供销需市场分析

6.1 中国2011-2019年商用厨房设备产能、产量、销量和产值6.2 中国2014-2015年商用厨房设备产量和销量的市场份额6.3 中国2011-2019年商用厨房设备需求量综述6.4 中国2011-2019年商用厨房设备供应、消费及短缺6.5 中国2011-2019年商用厨房设备进口、出口和消费6.6 中国2011-2019年商用厨房设备成本、价格、产值及毛利率

## 第七章 商用厨房设备主要企业分析

7.1 杭州九龙厨具型钢建材制造有限公司7.1.1 公司简介7.1.2 商用厨房设备产品图片及技术参数7.1.3 商用厨房设备产能、产量、价格、成本、利润、收入7.1.4 杭州九龙厨具型钢建材制造有限公司SWOT分析7.2 山东多乐采暖设备有限公司7.2.1 公司简介7.2.2 商用厨房设备产品图片及技术参数7.2.3 商用厨房设备产能、产量、价格、成本、利润、收入7.2.4 山东多乐采暖设备有限公司SWOT

分析7.3 弗兰卡(中国)厨房系统有限公司7.3.1 公司简介7.3.2 商用厨房设备产品图片及技术参数7.3.3 商用厨房设备产能、产量、价格、成本、利润、收入7.3.4 弗兰卡(中国)厨房系统有限公司SWOT分析7.4 山东奥罗金属制品有限公司7.4.1 公司简介7.4.2 商用厨房设备产品图片及技术参数7.4.3 商用厨房设备产能、产量、价格、成本、利润、收入7.4.4 山东奥罗金属制品有限公司SWOT分析7.5 杭州凯利不锈钢厨房设备有限公司7.5.1 公司简介7.5.2 商用厨房设备产品图片及技术参数7.5.3 商用厨房设备产能、产量、价格、成本、利润、收入7.5.4 杭州凯利不锈钢厨房设备有限公司SWOT分析7.6 高达食品设备有限公司7.6.1 公司简介7.6.2 商用厨房设备产品图片及技术参数7.6.3 商用厨房设备产能、产量、价格、成本、利润、收入7.6.4 高达食品设备有限公司SWOT分析7.7 浙江翔鹰厨房设备有限公司7.7.1 公司简介7.7.2 商用厨房设备产品图片及技术参数7.7.3 商用厨房设备产能、产量、价格、成本、利润、收入7.7.4 浙江翔鹰厨房设备有限公司SWOT分析7.8 北京富连京制冷机电有限公司7.8.1 公司简介7.8.2 商用厨房设备产品图片及技术参数7.8.3 商用厨房设备产能、产量、价格、成本、利润、收入7.8.4 北京富连京制冷机电有限公司SWOT分析7.9 山东省博兴县鲁厨厨业有限公司7.9.1 公司简介7.9.2 商用厨房设备产品图片及技术参数7.9.3 商用厨房设备产能、产量、价格、成本、利润、收入7.9.4 山东省博兴县鲁厨厨业有限公司SWOT分析7.10 成都华泰厨房设备有限公司7.10.1 公司简介7.10.2 商用厨房设备产品图片及技术参数7.10.3 商用厨房设备产能、产量、价格、成本、利润、收入7.10.4 成都华泰厨房设备有限公司SWOT分析 第八章 价格和利润率分析8.1 价格分析8.2 利润率分析8.3 不同地区价格对比8.4 商用厨房设备不同产品价格分析8.5 商用厨房设备不同价格水平的市场份额8.6 商用厨房设备不同应用的利润率分析 第九章 商用厨房设备销售渠道分析9.1 商用厨房设备销售渠道现状分析9.2 中国商用厨房设备经销商及联系方式9.3 中国商用厨房设备出厂价、渠道价及终端价分析9.4 中国商用厨房设备进口、出口及贸易情况分析 第十章 中国2020-2026年商用厨房设备发展趋势10.1 中国2020-2026年商用厨房设备产能产量预测分析10.2 中国2020-2026年不同规格商用厨房设备产量分布10.3 中国2020-2026年商用厨房设备销量及销售收入10.4 中国2020-2026年商用厨房设备不同应用销量分布10.5 中国2020-2026年商用厨房设备进口、出口及消费10.6 中国2020-2026年商用厨房设备成本、价格、产值及利润率 第十一章 商用厨房设备产业链供应商及联系方式11.1 商用厨房设备主要原料供应商及联系方式11.2 商用厨房设备主要设备供应商及联系方式11.3 商用厨房设备主要供应商及联系方式11.4 商用厨房设备主要买家及联系方式11.5 商用厨房设备供应链关系分析 第十二章 商用厨房设备新项目可行性分析 ( ) 12.1 商用厨房设备新项目SWOT分析12.2 商用厨房设备新项目可行性分析 第十三章 中国商用厨房设备产业研究总结 ( ) 13.1 商用厨房设备产业研究总结 图表目录：图 商用厨房设备产品图片表 商用厨房设备产品技术参数表 商用厨房设备产品分类图 中国2015年不同种类商用厨房设备销量市场份额表 商用厨房设备应用领域图 中国2015年不同应用商用厨

房设备销量市场份额图 商用厨房设备产业链结构图表 中国商用厨房设备产业概述表 中国商用厨房设备产业政策表 中国商用厨房设备产业动态表 商用厨房设备生产物料清单表 中国商用厨房设备物料清单价格分析表 中国商用厨房设备劳动力成本分析表 中国商用厨房设备设备折旧成本分析表 商用厨房设备2015年生产成本结构

详细请访问：<http://www.cction.com/report/202001/149527.html>