



扫码进入公众号



扫码关注抖音



扫码进入小程序

一站式仓储厨具超市

豪特厨具
一站式仓储厨具超市

各店地址：

北京豪特酒店用品超市

地址：北京市南四环成寿寺路城外诚家居市场三层国际馆
电话：010-67634102

上海豪特酒店用品超市

地址：上海嘉定区曹安公路1899号欧亚美酒店用品市场二楼
电话：021-62568766

广东豪特酒店用品超市

地址：广州市信基沙溪酒店博览城H区128号
电话：020-39931286

石家庄豪特酒店用品超市

地址：石家庄裕华区富强大街19号怀特聚星城二楼北区
电话：0311-86962345

太原豪特酒店用品超市

地址：太原市解放北路华北酒店用品市场
电话：0351-3845666

济南豪特酒店用品超市

地址：济南市槐荫区张庄路139号陶瓷大市场
电话：0531-85979688

天津豪特酒店用品超市

地址：天津市津南区柳林桥友鹏海鲜厨具批发交易中心3楼
电话：13502078305

石家庄南三条店

地址：石家庄市大经街花中城四楼B区16号
电话：0311-86091165

正定物流园区(生产基地)

地址：河北省正定县北关正定科技工业园区

豪特北方集散中心

地址：中国(河北)自由贸易试验区正定片区新城铺镇云港路568号

网址：www.haotechuye.com 全国统一服务热线：400-6929-989 0311-86115222

豪特厨业有限公司
Haote Kitchen Industry co.,LTD

公司简介

豪特厨业成立于1998年，总部设在石家庄，以同行批发为主营业务；2009年，公司业务转型，以零售终端为主营业务，开设大型酒店用品一站式仓储超市，服务餐饮客户。

公司现有员工350余人，在北京、上海、广州、济南、石家庄、太原等地均设有3000平米以上直营店，单店商品超3万种，在石家庄拥有60亩现代化仓储中心；公司秉承明码实价，阳光经营的理念，所有商品均自采自销，减少中间流通环节，让利餐饮客户。

主营业务：

一站式仓储厨具超市：后厨设计、餐饮设备及餐具供应，餐饮设备调试、安装、售后等一站式服务；

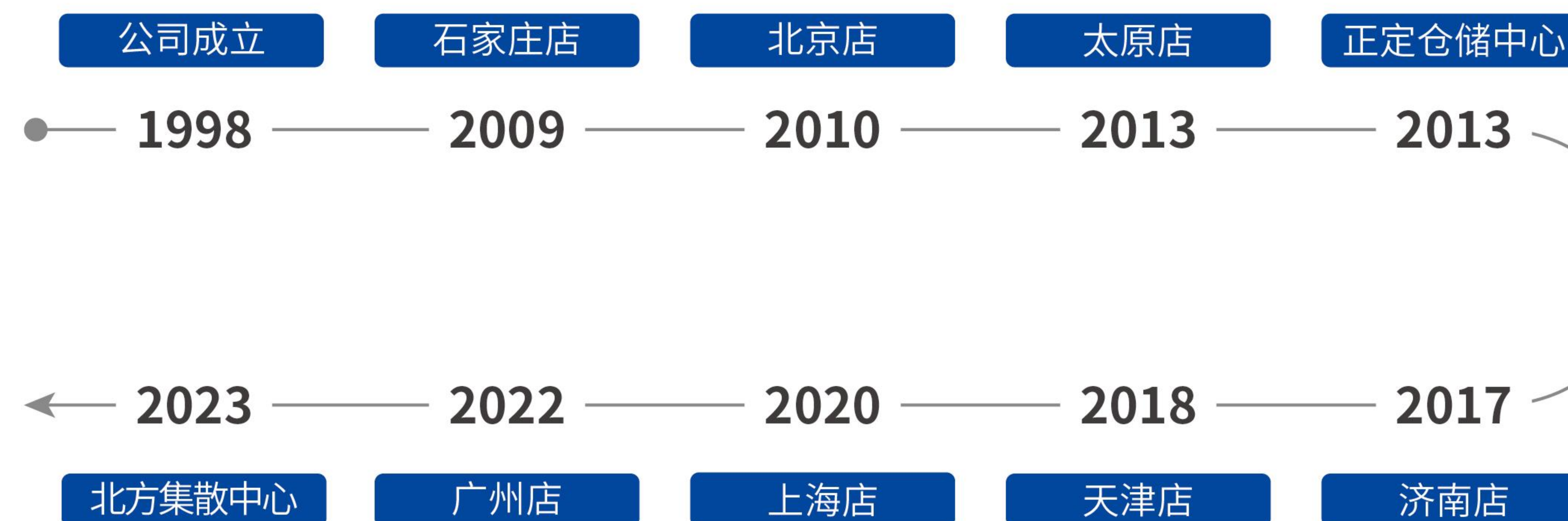
经营理念：

明码实价、阳光经营、一站式采购。

愿景：

成为全球餐厨行业第一品牌，铸就百年幸福企业。

发展历程



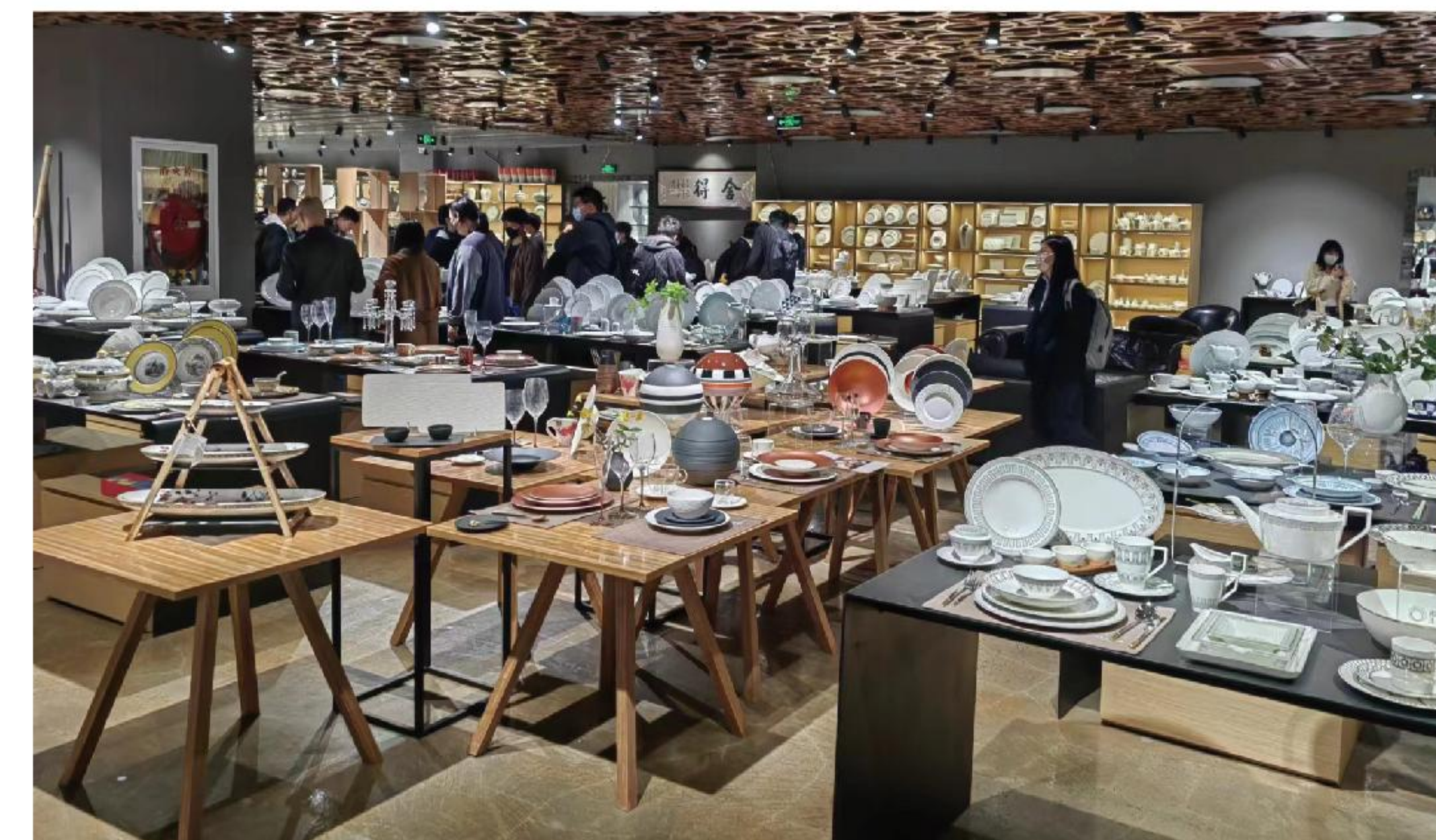
豪特北京店实景

豪特北京店于2010年正式营业，位于北京城外诚家居市场三层国际馆，营业面积约6000余平米，现有团队50余人。



豪特上海店实景

豪特上海店于2020年正式营业，位于上海欧亚美酒店用品市场二楼，营业面积约4000余平米，现有团队40余人。



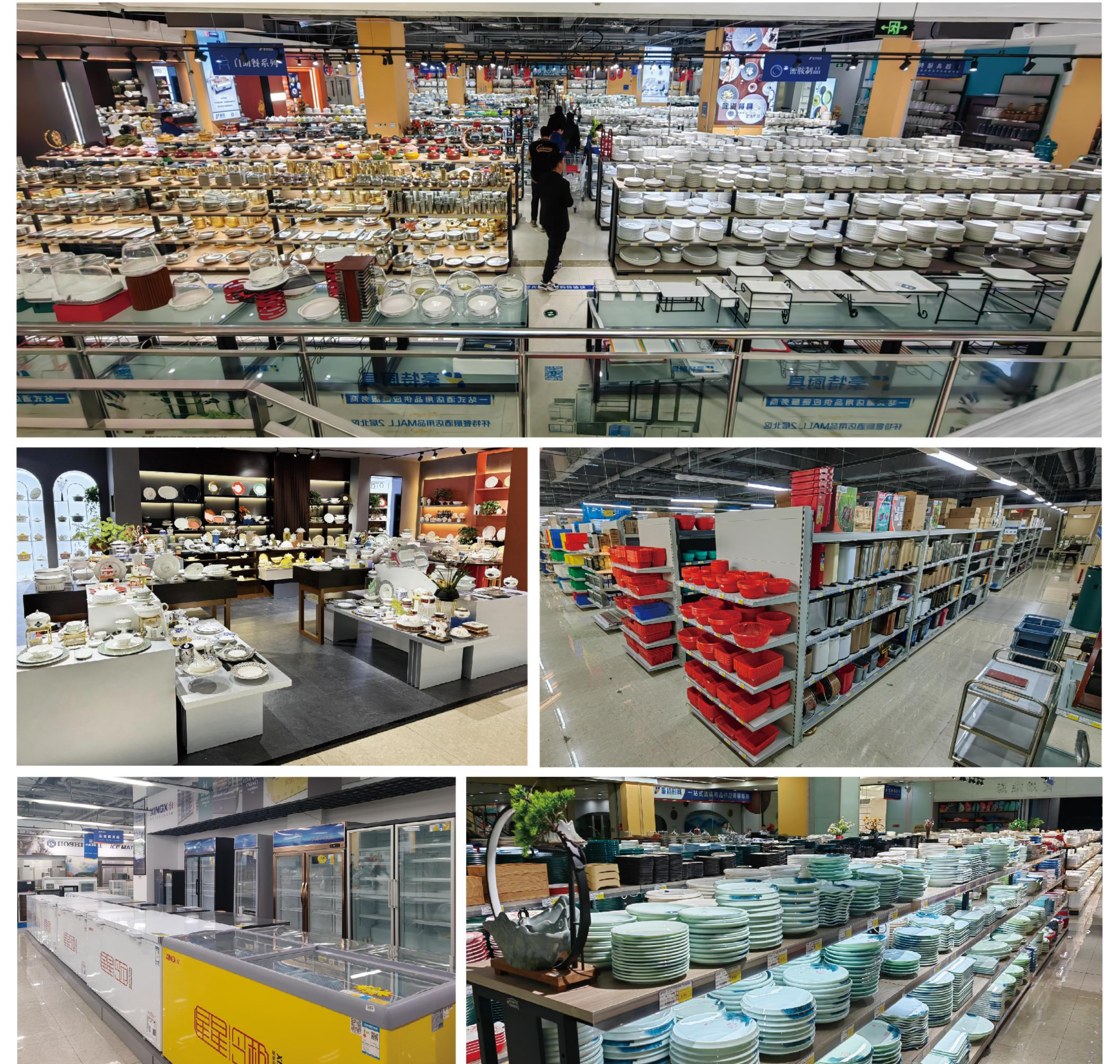
豪特广州店实景

豪特广州店于2022年正式营业，位于广州沙溪酒店博览城H区128号，营业面积约3000余平米，现有团队30余人。



豪特石家庄店实景

豪特石家庄店于2009年正式营业，位于石家庄怀特聚星城二楼北区，营业面积约5000余平米，现有团队50余人。



豪特济南店实景

豪特济南店于2017年正式营业，位于济南陶瓷大市场，营业面积约5000余平米，现有团队20余人。



豪特太原店实景

豪特太原店于2013年正式营业，位于太原华北酒店用品市场，营业面积约6000余平米，现有团队50余人。

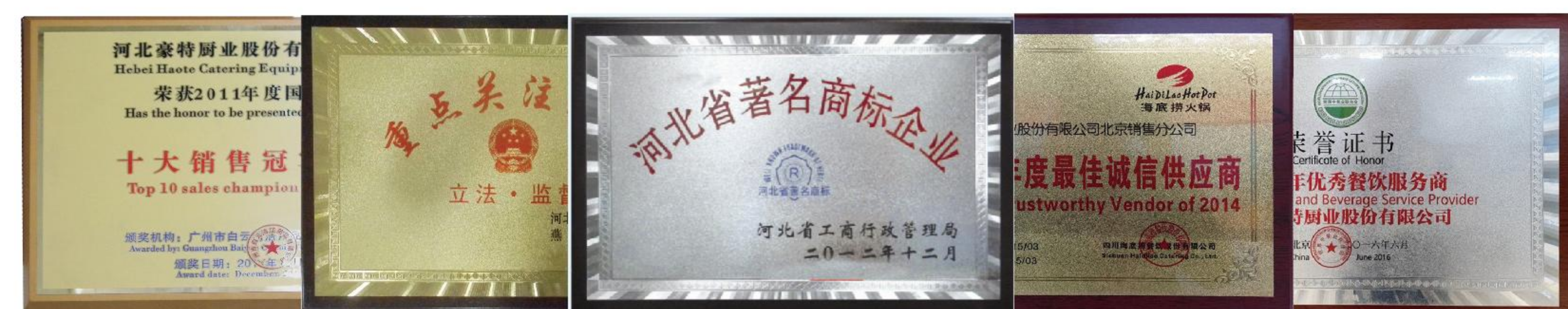


服务客户

合作品牌



企业荣誉



豪特e购



线上服务

豪特自有订货平台,提供线上选货、线上支付、线下配送等一站式服务。

豪特e购自上线以来服务了海底捞、半天妖、库迪、瑞幸等众多客户。

线上平台与线下门店的结合,让用户选购更便捷,更省钱,更安心。



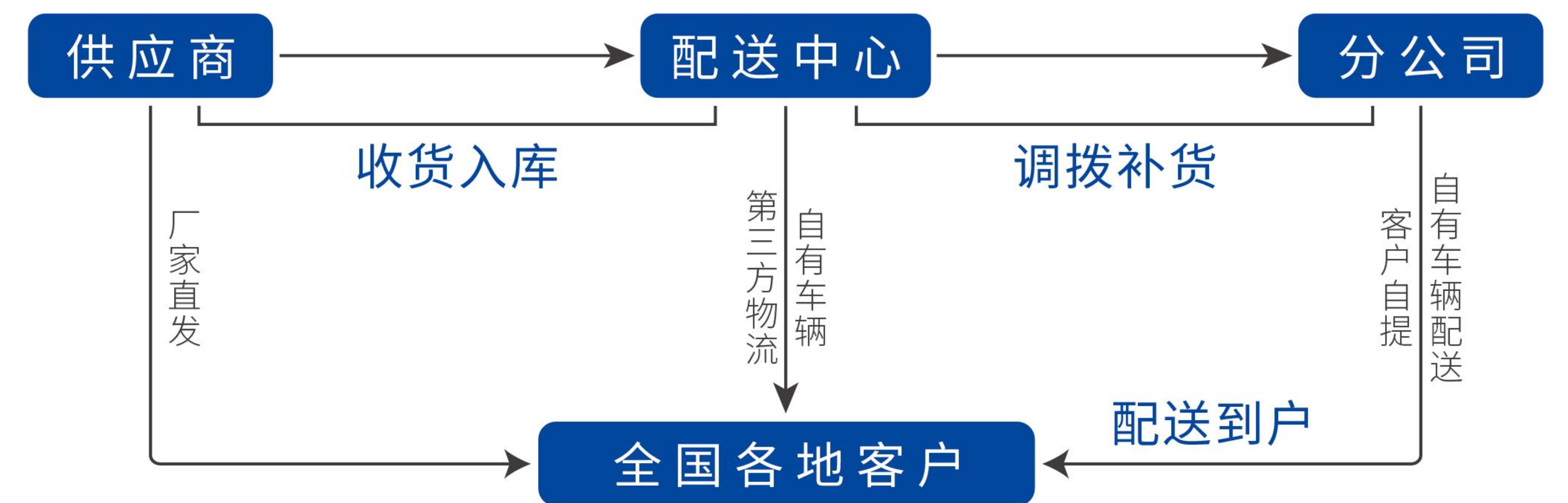
线下门店服务

豪特在北京、上海、广州、济南、石家庄、太原等地均设有3000m²以上门店；提供商品选购、配送、售后等服务。



物流服务

豪特拥有40000余平米的仓储中心，上万余种的商品库存，用于满足客户的日常需求；豪特车辆可以满足2日内半径150公里的配送需要；豪特拥有专业的团队、现代化的仓储平台、标准化的作业流程，确保商品准确、及时送达。



豪特在广东、浙江等供应商集群地均设有仓储中心集中装车配送，最大化的降低运输成本。



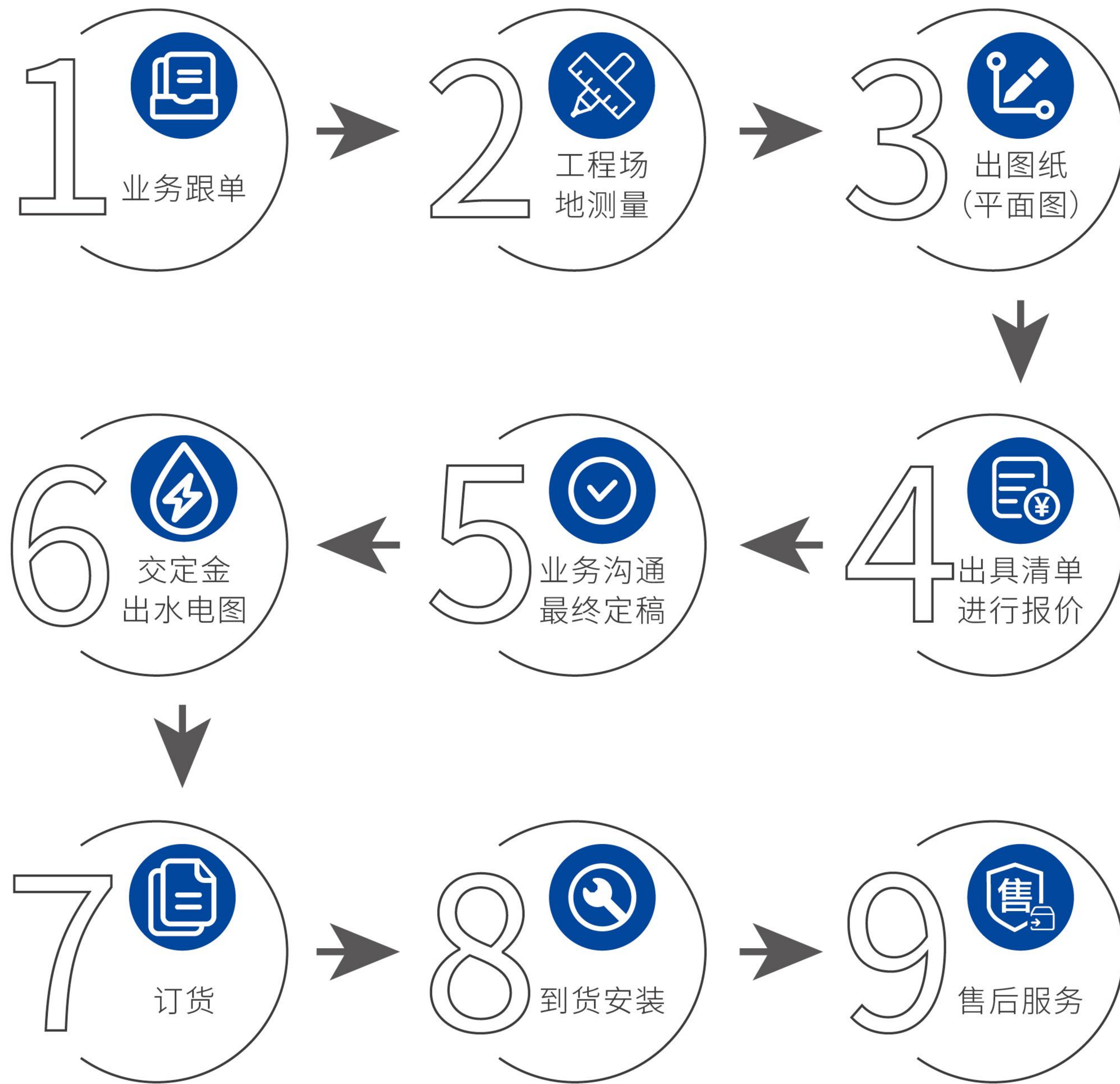
豪特拥有多种配送方式满足全国连锁终端客户需求。



豪特拥有现代化的ERP系统、专业的团队、标准化的作业流程，可保证商品准确、及时送达。

工程项目对接

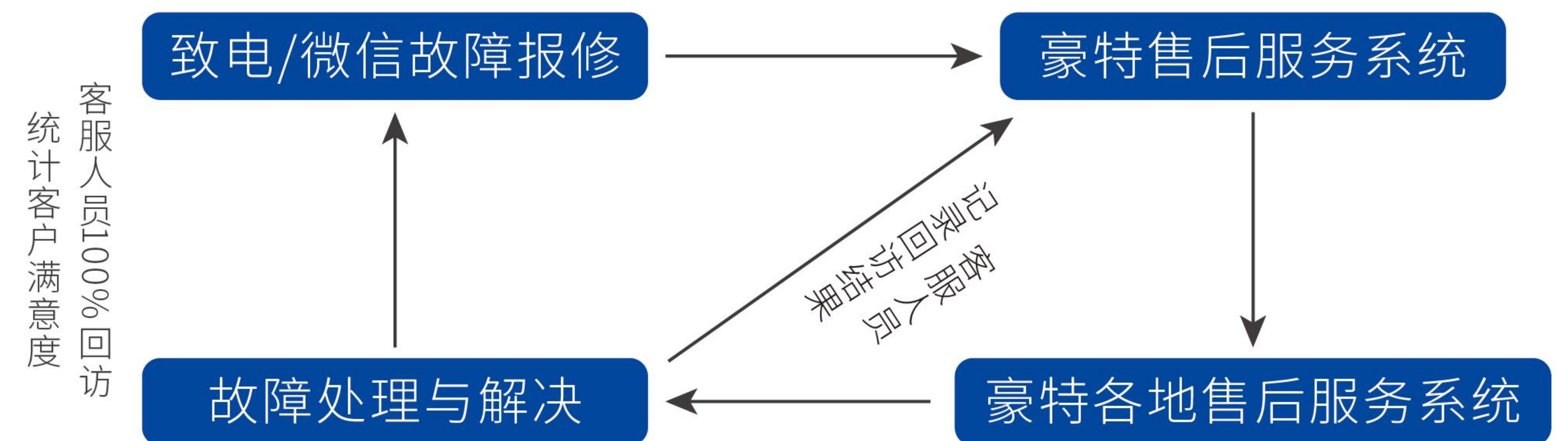
真有实力 才能做一站式服务



售后服务: 安装培训、开业保障、辅料购买等全方位服务。

售后服务

豪特拥有20余名专业维修技师团队;具有咖啡机、制冷设备、食品加工机械、灶具设备的维修资质;拥有星崎、东贝、穗凌、金伯特等诸多厂家售后授权;经销商售后网点遍布华北整个区域,拥有60余万充足的配件库存。



免费送货服务

- 石家庄购物满3000元, 市区三环内及正定县城两日内免费送货;
 - 北京购物满5000元, 五环内免费送货;
 - 上海购物满10000元, 市区30公里内免费送货(临港和郊区除外);
 - 广州购物满5000元, 市区内免费送货(花都和增城除外);
 - 太原购物满3000元, 市区内免费送货;
 - 济南购物满3000元, 二环内次日免费送货;
 - 天津购物满3000元, 外环内次日免费送货;
- 1、货运站发货, 提供凭销售单号短信/微信通知/查询服务;
 - 2、市内配送电话提前预约通知服务;
 - 3、送货上门时, 搬运上楼提供协助搬运服务。

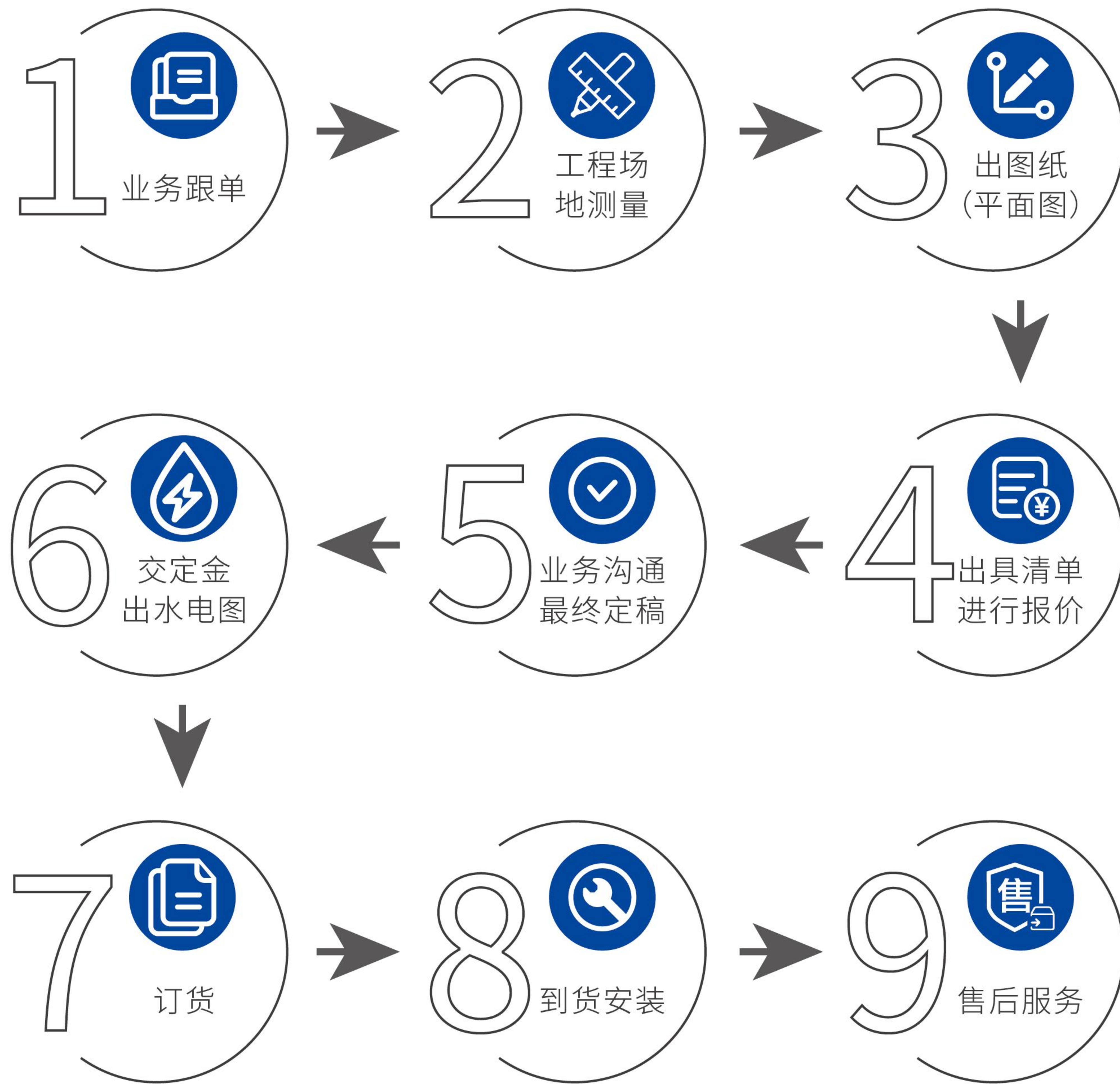
各店服务热线

全国统一服务热线: 400-6929-989
 总部客服服务热线: 0311-86962345
 北京客服服务热线: 010-67634102/010-67654571
 上海客服服务热线: 021-62568766/62568788
 广州客服服务热线: 020-39931286
 太原客服服务热线: 0351-3845666
 济南客服服务热线: 0531-85979688
 总部监督电话: 13733310333

豪特服务标准

工程项目对接

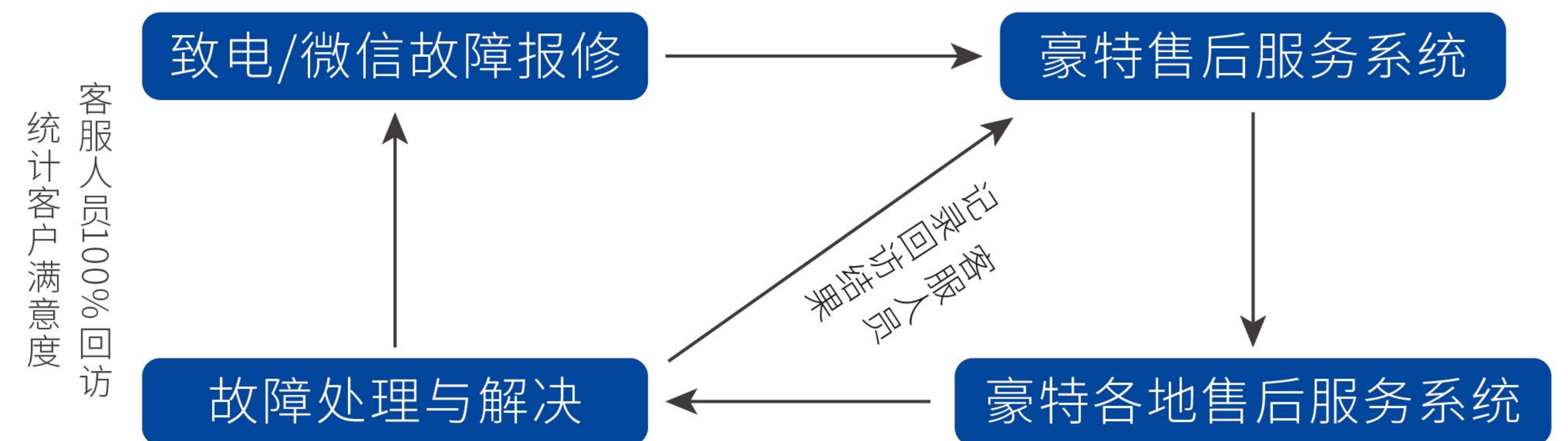
真有实力 才能做一站式服务



售后服务:安装培训、开业保障、辅料购买等全方位服务。

售后服务

豪特拥有20余名专业维修技师团队;具有咖啡机、制冷设备、食品加工机械、灶具设备的维修资质;拥有星崎、东贝、穗凌、金伯特等诸多厂家售后授权;经销商售后网点遍布华北整个区域,拥有60余万充足的配件库存。



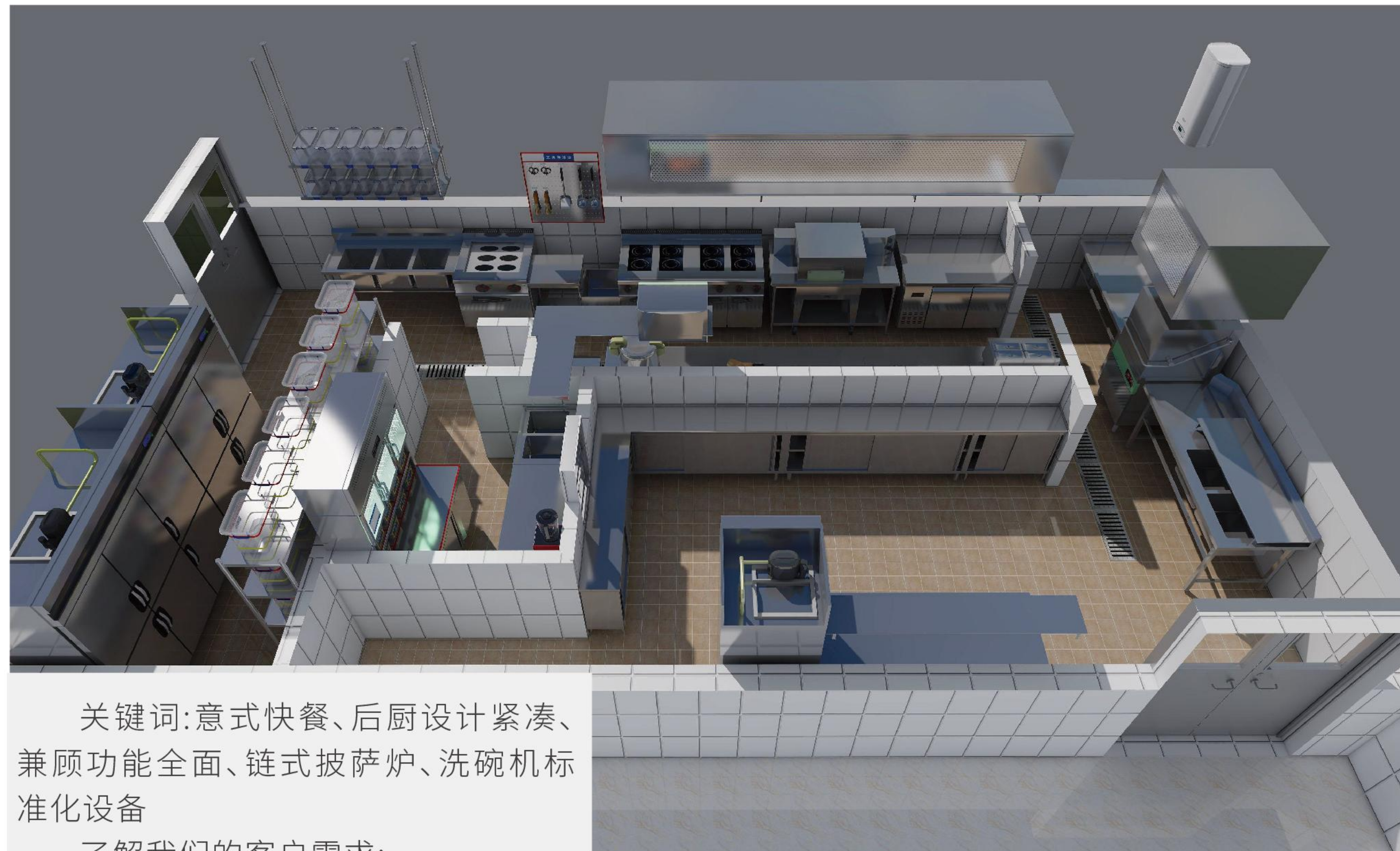
免费送货服务

- 石家庄购物满3000元,市区三环内及正定县城两日内免费送货;
 - 北京购物满5000元,五环内免费送货;
 - 上海购物满10000元,市区30公里内免费送货(临港和郊区除外);
 - 广州购物满5000元,市区内免费送货(花都和增城除外);
 - 太原购物满3000元,市区内免费送货;
 - 济南购物满3000元,二环内次日免费送货;
 - 天津购物满3000元,外环内次日免费送货;
- 1、货运站发货,提供凭销售单号短信/微信通知/查询服务
 - 2、市内配送电话提前预约通知服务;
 - 3、送货上门时,搬运上楼提供协助搬运服务。

各店服务热线

全国统一服务热线:400-6929-989
 总部客服服务热线:0311-86962345
 北京客服服务热线:010-67634102/010-67654571
 上海客服服务热线:021-62568766/62568788
 广州客服服务热线:020-39931286
 太原客服服务热线0351-3845666
 济南客服服务热线:0531-85979688
 总部监督电话: 13733310333

豪特服务标准



关键词:意式快餐、后厨设计紧凑、兼顾功能全面、链式披萨炉、洗碗机标准化设备

了解我们的客户需求:

1、烤披萨,鸡翅类出餐快,满足快节奏生活的需求;

2、净水要求,确保食品制作的卫生与安全;

3、60平米空间紧凑,需设计合理,节省人工,有效利用每一寸空间。

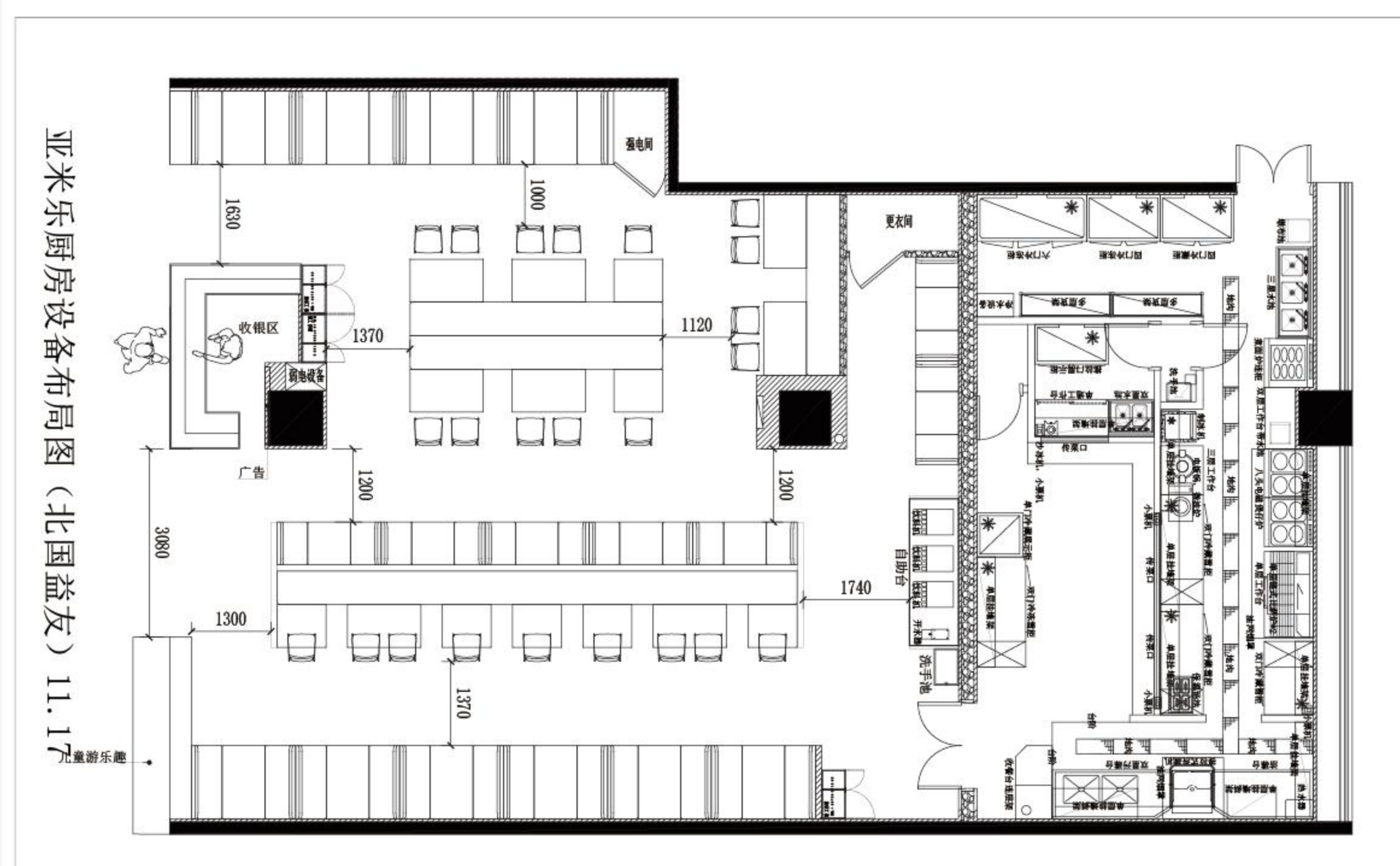
豪特为其提供的解决方案:

1、配有两台链式披萨炉,制作时间短,出餐快,出品稳定。微窗口式出餐,提高出餐沟通效率;

2、后厨配有中央净水系统,生水用水配有杀菌再净化,保证前厅厨房用水安装健康好;

3、后厨设计紧凑,空间利用合理,墙上配备墙架墙柜,储物空间,兼顾功能全面,又配备洗碗机标准化设备,节省人工。

以上便是豪特厨具为亚米乐意式餐厅提供的专属的后厨设计方案。



亚米乐厨房设备布局图(北国益友) 11.1.17

意式餐厅后厨 石家庄亚米乐意式餐厅项目

越南菜餐厅后厨 | 上海秘之味餐厅项目

关键词:商场百平后厨设计、专业厨房走线、保鲜高效

作为一家注重品质和口味的餐厅,秘之味对厨房设备和环境有极高的要求。为了满足这些要求,我们充分利用143平米的后厨空间,设计了专业的厨房走线和设备搭配。保证了顺畅高效的出菜流程。完美解决了其对菜品火候精准度的需求,食材新鲜程度的要求,保证其每个菜品的新鲜美味。在这里,我们要特别推荐秘之味使用的一些厨房设备。

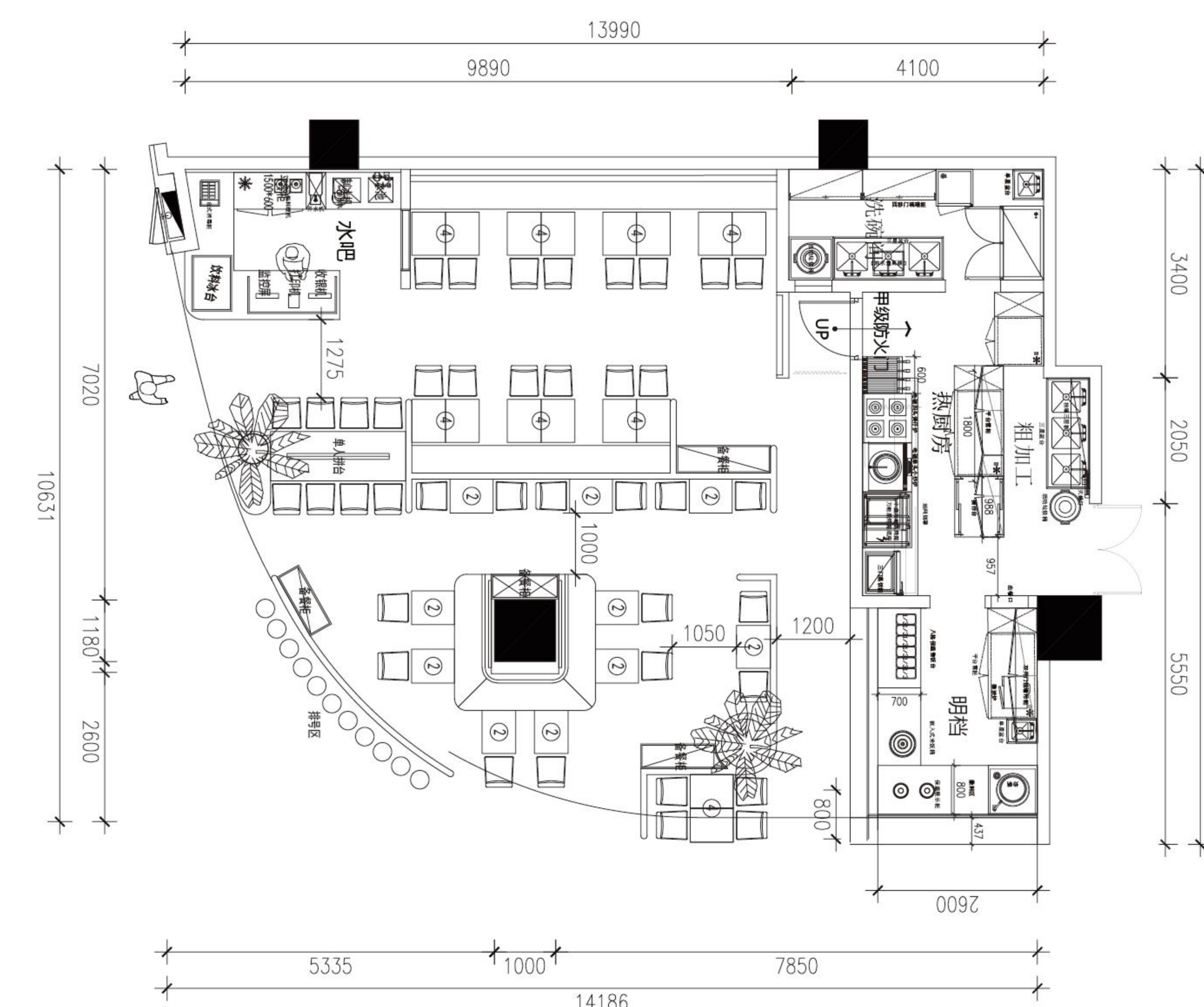
莱欣诺十盘万能蒸烤箱:这个多功能设备不仅可以替代蒸箱、烧烤炉和烤肉炉等多种设备,还通过热量和强力蒸汽的组合工作,有效减轻了厨房工作人员的负荷,提高了工作效率。微

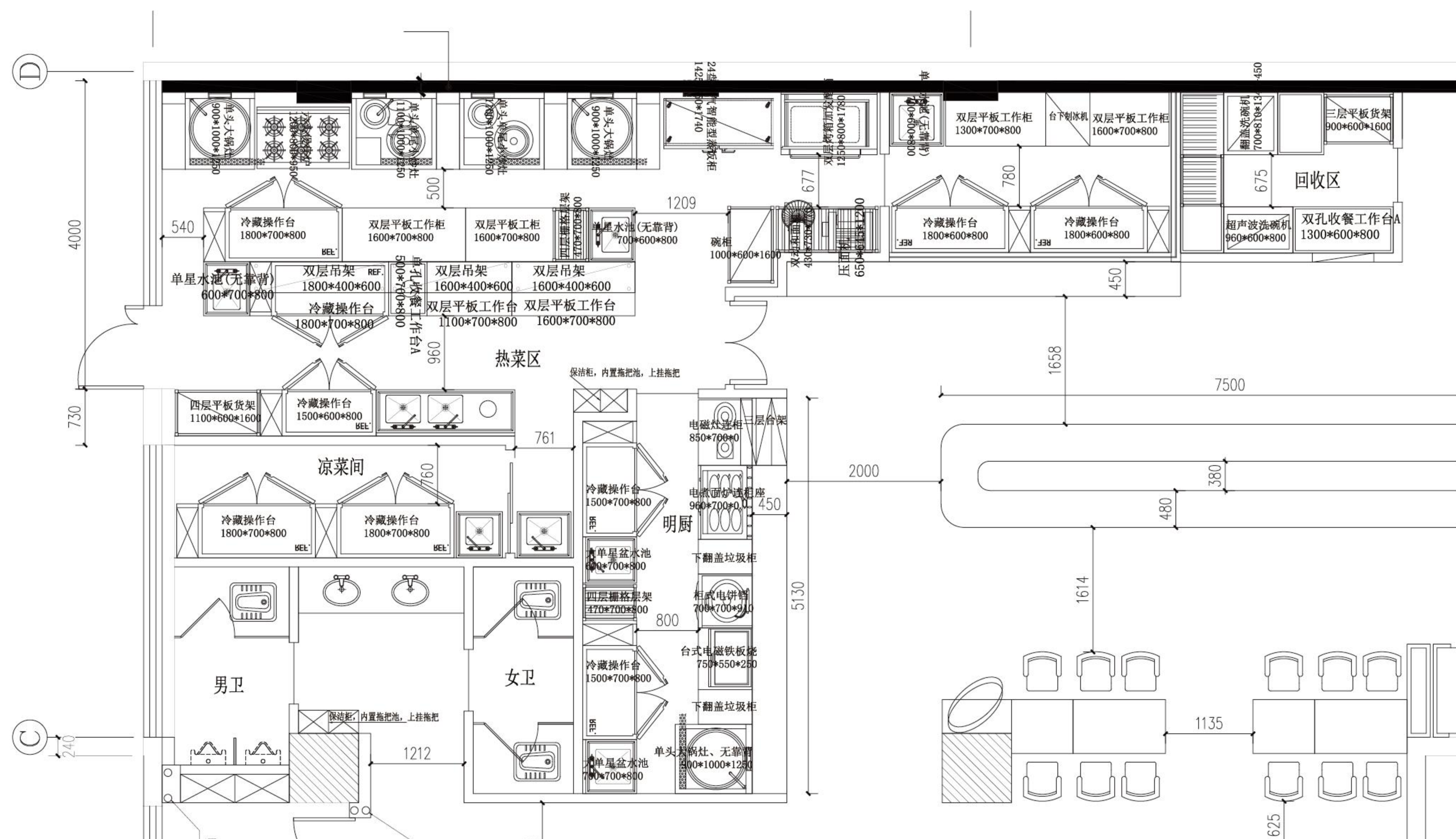
明档单头电磁炒灶:这款炒灶具有大功率和智能液晶显示屏,采用不锈钢外壳,八档磁控开关,可以更加精准地控制温度,保证每道菜品的口感和烹饪效果。

四头电磁煲仔炉:这款煲仔炉具有高功率和高承重的特点,可以随时烹饪各种美食,而且防水设计更加安全可靠。

三格保温售饭台:这个设备可以精准控温,采用优质加热管,结实耐用,可以确保每一份热腾腾的美食都保持温度和新鲜口感。

星崎一体式制冰机:KM系列月牙冰型特点可以更好地控制冰块用量,平衡饮料和冰块的比例,采用流水制冰去除几乎所有的杂质,把纯洁的水冻结成冰。





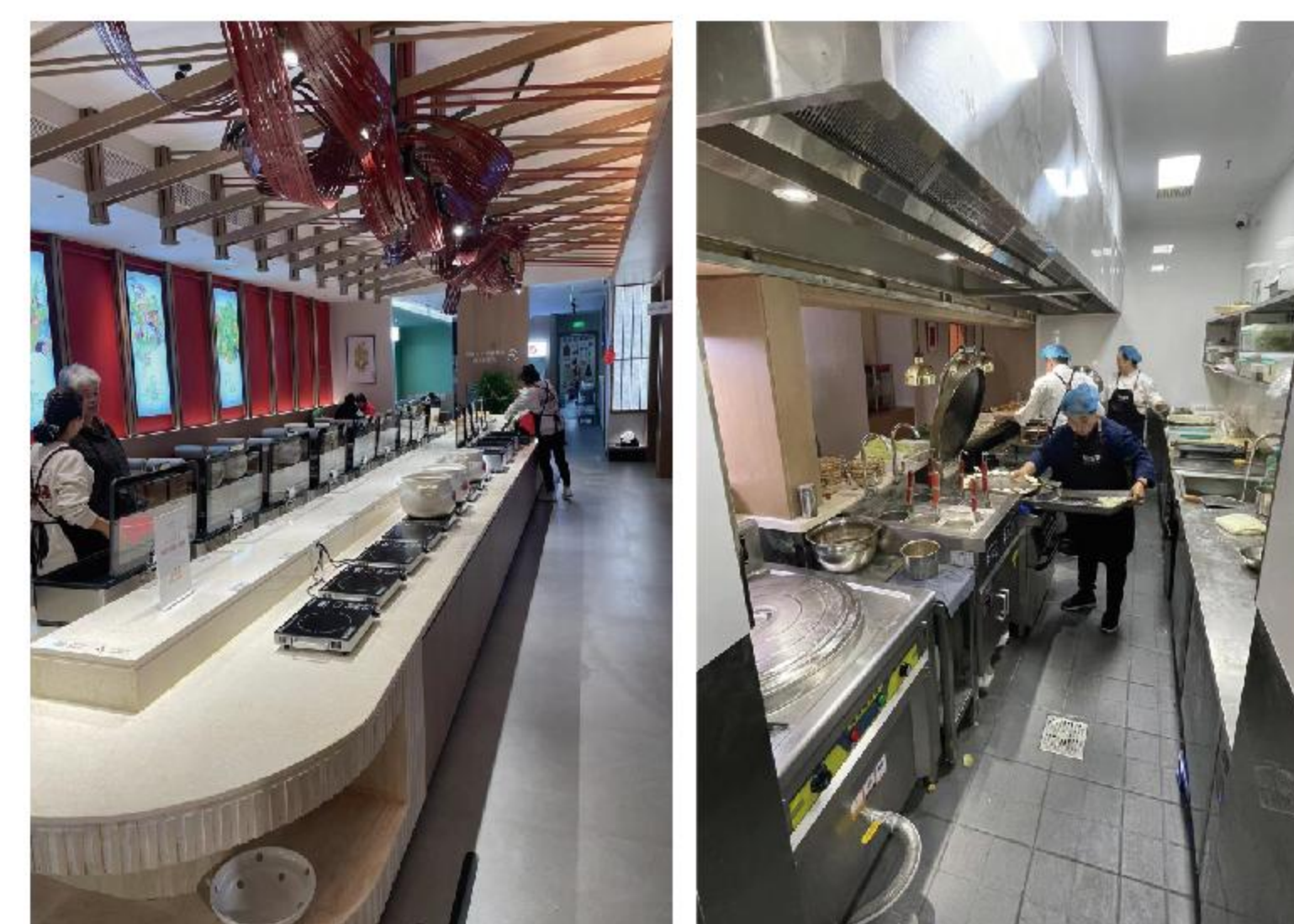
关键词:多功能区、规划细节、明档厨房

今日素养是以“素食和健康养生”为主题的自助餐厅,此次的后厨设计,都是我们根据今日素养的厨房结构,打造的具有素食餐厅特点的后厨!

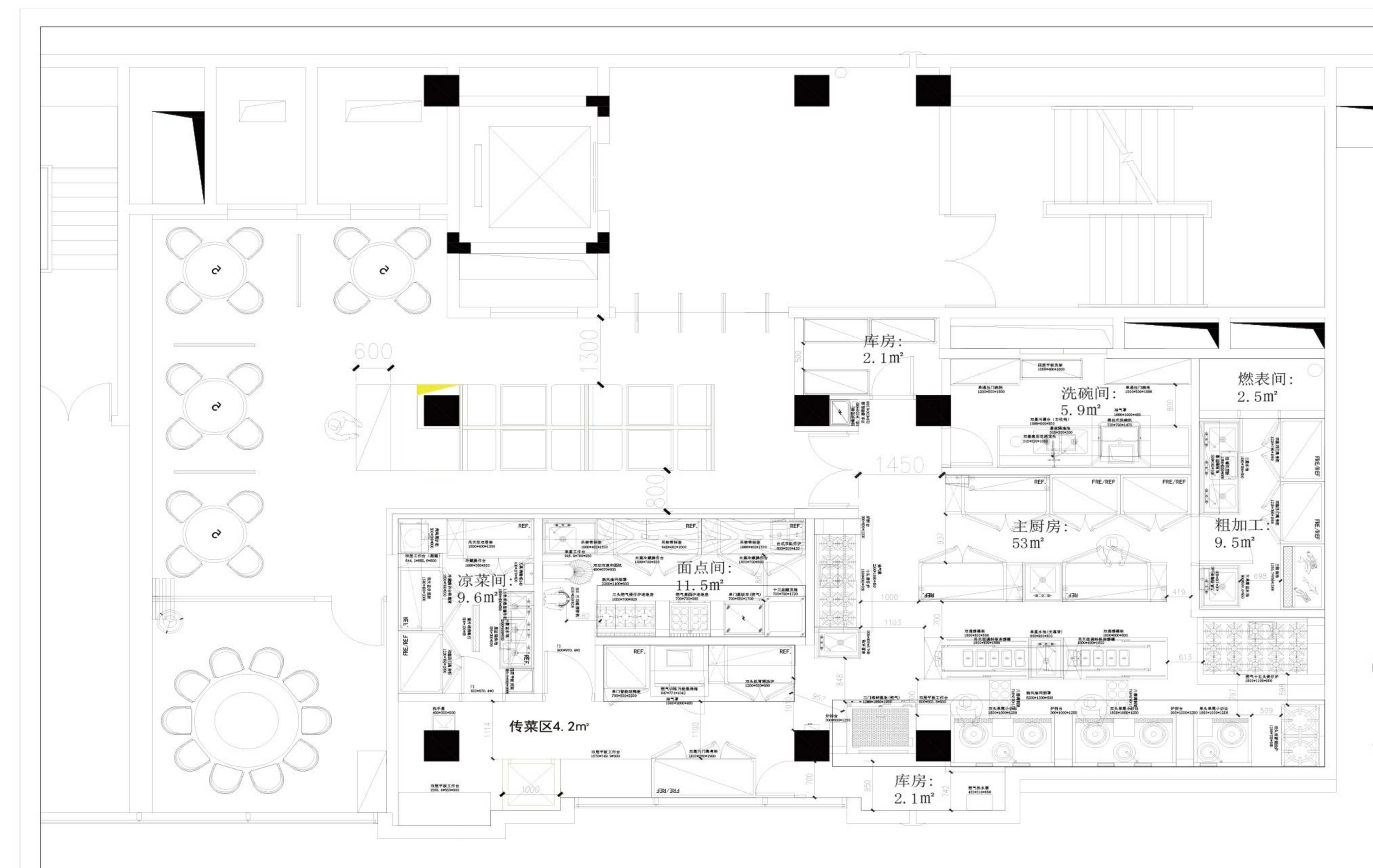
为确保各环节流畅运作,我们主要将功能间合理划分为烹饪间(含粗加工)、凉菜间、洗消间、冷库、水果间、明档。并针对厨房的相关专业知识对燃气灶具、排烟系统管道、冷库压缩机位置、食药监对凉菜间、地沟设置、明档设备、洗消间、油烟净化器等细节要求,都提出了具体建议。

我们建议后厨购买具备太原市燃气监测报告的灶具;排烟系统管道采用镀锌板材质的排烟系统管道;为确保排烟,我们还建议将风机放置在楼顶,以便更好地排除油烟,对为后厨的烹饪过程进行了保驾护航。

我们还通过专业知识和高质量的服务对排烟罩及排烟管道的材质、厚度、尺寸,风机参数性能,净化器参数要求,电器设备的产地,白钢制品的尺寸、厚度、焊接方式,冷库的压缩机品牌、参数,库板厚度等进行了深入研究,只为后厨达到优良状态!



素食自助餐后厨 | 太原今日素养项目



地方菜后厨 | 北京胶东小馆项目

关键词:周期短、落地快、小空间

北京胶东小馆起源于青岛的胶东小馆,以新派鲁菜闻名,室内户外就餐环境优美,70余平的后厨空间布局合理,色彩搭配得当,从前期后厨图纸设计到小物件采购,豪特全程服务落地,大大缩短了开店周期,节省了时间和精力。

线路管道:我们对排烟管道进行了独特的结构设计,有效吸走油烟,让厨房清新无异味。

厨房设备:我们提供了燃气灶、抽油烟机等产品,满足了厨房的基本需求。

为满足个性化产品需求,我们提供多种定制化产品。从独特的餐具到精致的厨杂用品,30000+单品可供选择!豪特厨具满足您的各种方案定制需求,从采购到设计为您提供一站式服务!