

厨房设计 厨房设计效果图 金佰特商用厨具

产品名称	厨房设计 厨房设计效果图 金佰特商用厨具
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】

商用厨房设备的功能特点及通风系统要求 1.厨房功能特点概述

餐厅、饮食店和食堂的厨房根据性质大致分为以下若干类：中餐厨房、西餐厨房、员工食堂厨房及美食广场厨房等。中餐厨房烹饪温度GAO，油YAN多，污染严重；员工食堂油YAN量大，而且集中；美食广场油YAN较少，比较分散；西餐厨房油YAN净化相对少些。中餐厨房对通风系统要求是GAO的。

厨房设备一般以厚度为0.5~1.5mm的不锈钢304板为主材制作，主要产品有各种炉灶、星盆（水池）、蒸饭箱（车）、工作台、工作柜、保温台柜、四层层架、油网YAN罩、运水YAN罩和通风管道等。还包括各种进口或国产的西餐设备、吧台设备，冰箱、热水器、消毒柜、洗碗机、烤箱、制冰机、咖啡机和搅拌机等。

各厨房设计根据具体经营性质及协作组合关系等实际需要，有选择性地加以设置主食品仓库、副食品仓库、冷库、检验室、粗加工间、切配间、烹饪间、蒸饭间（主食加工）、面点间、备餐间、冷菜间、烧腊间和洗碗间等各功能间。

2.厨房各功能间的特点和具体通风需求

烹饪间作为酒店厨师设备的核心部分，是进行炒、炸、煎、烹烤等烹饪活动的主要场所，会产生大量烹调油YAN和散发大量热量，是酒店厨房设计污染物的集中产出区，污染物的排放是严重的，需通过油YAN净化器处理后方可排放到大气中，室内热舒适性和空气质量品质也是差的。烧腊间的烤鸭炉、烤猪炉和面点间的烤箱、小炒炉等，这些设备也会产生大量的油YAN污染物和热量辐射。另外蒸煮间的蒸炉和蒸饭车及洗碗间的洗碗机等则会产生大量的蒸汽和热量，厨房设计，需要及时排出，但因油YAN较少，可以不必配置油YAN净化器。

配图：山东金佰特--厨舍记--工程设计

厨房内的操作要有一个合理的流程，因此，厨房设计效果图，在厨具的设计上，能按正确的流程设计各部位的排列，对日后使用方便十分重要。再就是灶台的高度、吊柜的位置等，都直接影响到使用的方便程度。因此，要选择符合人体工程原理和厨房操作程序的厨房用具。美观原则厨具不仅要求造型、色彩赏心悦目，而且要有持久性，因此要求有较易的防污染、好清洁的性能，这就要求表层材质有很好的抗油渍、抗油烟的能力，使厨具能较长时间地保持表面洁净如新。

1. 厨具的主体是上下柜和立柜，上下柜的标价单位是每米计算，立柜的标价单位按只计算。也有定做各类柜具的，当你选购某种牌号的厨具后，支付一定数量的定金，酒店厨房设计图，商店或厂家的设计人员可上门根据厨房的房型大小，家装厨房设计效果图，经测量设计绘图再计算出价格，顾客认为满意后就可实施制作。然后顾客到商店或厂家全额付款。在约定的时间，专业人员会上门进行安装。2. 厨具的附件有水槽、龙头、煤气灶、脱排油烟机、洗碗机、垃圾桶、调料吊柜等等，可以自己购买或请设计人员代为购买以作全盘考虑。3. 厨具的选购应重质量、功能、颜色等因素。产品应具有耐磨、耐酸碱、防火、防静电。设计上应兼顾美观、实用、便利的基本要求。

厨房设计-厨房设计效果图-金佰特商用厨具(诚信商家)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位于滨州市博兴县兴福工业园。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前金佰特商用厨具在节能设备中享有良好的声誉。金佰特商用厨具取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。金佰特商用厨具全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。