

广州天圣厨房设备 酒店厨房怎样设计才比较实用 湛江酒店厨房

产品名称	广州天圣厨房设备 酒店厨房怎样设计才比较实用 湛江酒店厨房
公司名称	广州天圣厨房设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广东省广州市番禺区石基镇市莲路南浦村段32号
联系电话	13318790135 13318790135

产品详情

近广州天圣厨房接了一个五星级酒店的厨房设备项目，厨房除了面积大之外，安装时候也要特别注意，师傅们开了一个会议在商讨安装设备的时候要留意的细节等等各方面，下面小编总结了下五星级酒店厨房设备安装时候要注意哪些事项给大家说说

酒店2000人用餐的厨房设计

一、五星级酒店厨房设备安装之前的留意事项

五星级酒店厨房设备安装，鉴于面积相对比较大，服务就餐人数相对比较多，所以它的功能间更为多，种类更为细，因而使用的厨房设备许多，对土建工程这方面的要求也更为多而具体实施。

在安装先前，需要确保土建工程这方面搞好电气设备配电线路和上下水配电线路的预装，及其地板和墙面的处理等这方面，门洞尺寸的大小可以让厨房设备顺利进行出场。当然了还要按照平面设计规划图的安排，预埋充足的水位电位，尤其是电缆线的线径要满足相关的厨房设备要求。还要为排油烟管道预埋的洞口大小要符合规划图的要求。如果期间某些这方面达不到预先的整体规划要求，很有必要沟通交流和谐正确处理之后，才能安排厨房设备的出场和安装。

一切的厨房设备都出场完成，按照工程图纸摆放好后，就可以开始安装了。

二、五星级酒店厨房设备安装时的注意事项

1、注意厨房设备的出场安装顺序

注意厨房设备的安装顺序，安装的应该是排送风体系，之后才是冷库、灯具及其吊顶和门窗的安装，接下去可以做好炉具、电器和机械类厨房设备的出场安装，后安排燃气管道的安装。全部安装完成后，再做好厨房设备的调试运行。顺序如果错乱，很有可能会造成一些厨房设备的安装麻烦。

所以一般的星级酒店安装之前天圣厨房设备师傅们要事先开个会议，不但要按照设计图纸去安装酒店厨房设备，还要注意各个厨房设备安装的进场顺序，湛江酒店厨房，各个师傅负责哪一块也要区分好，酒店厨房怎么设计才比较好，以上的五星级酒店厨房设备安装时候要注意哪些事项大家学会了没？

1000人用餐的酒店厨房工程设计中，需要注意的事项：

、厨房面积必须够，厨房的功能设置与餐厅的经营主题、面积大小相匹配；

第二、食品加工间必须细分，分粗、细加工间，熟、冷食加工间，主、副食加工间，同时须配备卫生间、仓库、冷库、办公室、更衣间等必须功能区域；

第三、酒店厨房设备与设备之间的距离便于操作，且具有连贯性，酒店厨房设备的数量必须根据实际情况严格把控，切忌造成能源浪费；

第四、酒店厨房设备的功率、档次严重影响出餐质量、菜品口感、出餐速度；

第五、酒店厨房一般面积较大，同时功能较多，必须保证酒店厨房设备的卫生与安全情况，酒店厨房选址保证附近无垃圾场、粉尘、烟气、污水等污染源

第六、酒店厨房卫生间不能在厨房内部，同时不能存放遇水的物品；

第七、酒店厨房必定会产生噪音、大量油烟、热汽、垃圾、废水，酒店的客房、会议室、包房应与酒店厨房保持一定的距离；

第八、酒店厨房必须配置厨房油烟净化处理系统，同时安装兴风系统，防止厨房内部气压不稳定造成事故，影响工作人员健康安全；

第九、酒店厨房内部需配备消防系统，定时进行相关消防知识与技能培训，纳入考核；

第十、酒店厨房须预留安全通道，安全通道安装应急感应灯，贴好安全疏散标志，保证应急疏散通道的正常流通，随时可以投入使用；

第十一、酒店厨房工程的设计必须符合实际情况，切不可因为省钱而减少投入，或者过分夸大需求量，造成浪费。保证整个后厨系统流畅运行，给酒店的发展带来好的影响。酒店厨房建议安装监控系统，对酒店后厨的工作人员进行监督，同时也是防止偷盗等其他不必要事故发生。

广州天圣厨房设备介绍的关于酒店厨房的设备仅做参考，厨房工程中使用的厨房设备的具体参数和型号需要根据实际情况来定，比如厨房具体的大小，供应就餐的人数等

在商用酒店厨房规划中，前期如果不做专业规划方案，随意的对厨房进行布局，随着规划越来越大，应付起来会吃力。前期规划先给点建议，期望让您的厨房规划做到心中有数。话不多说，上干货！

500人以上就餐的酒店厨房设计

厨房进口是粗加工区，食材在此处经过初加工后，进入到配菜区，配菜区比邻热厨区与冷菜间。担任配菜的师傅在打荷台上对食材进行分配，随后便可时间将一部分搭配好的食材交由热厨区的厨师进行加热

烹饪。另一部分则会进入到冷菜间，担任冷菜制造的厨师有必要先在二次更衣室内换过洁净的工作服后方可进入，开端冷菜的烹饪。终，烹饪结束的热菜与冷菜汇集到备餐区，酒店厨房怎么设计改造比较好，做终的盘面妆点，再经由出餐口出餐到服务员手中。

直线型的布局适当流畅，是充分考虑了烹饪次序后作出的精心组织，没有重复操作，有利于厨房的垃圾清运和卫生办理，保证了食材的新鲜卫生，防止二次污染。大型饭馆，特点是一切炉灶作直线型布局，依墙摆放，置于一个长方形的通风排气罩下，会集加热，酒店厨房怎样设计才比较实用，会集吸排油烟，包括地沟的排布，安置于炉灶下方，高低倾斜约为5度，有助于抛弃油水的活动。

厨房的另一条主线是冷库、点心间、洗碗间和冷菜间，这些区域的面积和要求，食药监都有相应的强制性规则。出餐与收盘有必要分隔，不能经由同一个窗口出入，因此洗碗间具有独自的进口。

不要小看洗碗间，麻雀虽小，五脏俱全。其工作功率，也是饭馆服务功率的重要依托，洗碗间有必要配有五步曲：一刮二洗三过四消毒五保洁。因此残食台、水斗、消毒柜、保洁柜缺一不可，且摆放的次第也应遵照五步曲的次序来组织。广州天圣厨房设备有丰厚的酒店厨房规划经验，提供免费咨询！。

广州天圣厨房设备-酒店厨房怎样设计才比较实用-湛江酒店厨房由广州天圣厨房设备有限公司提供。广州天圣厨房设备有限公司为客户提供“商用厨房设备,商用厨房工程,厨房设计,酒店设备”等业务，公司拥有“广州天圣”等品牌，专注于商业专用设备等行业。欢迎来电垂询，联系人：戴小姐。同时本公司还是从事餐厅厨具设计饭店厨房工程设计，单位厨房设计食堂厨房工程设计，公司厨房设计商用厨房设计的服务商，欢迎来电咨询。