

广州天圣厨具 酒店后厨哪家的质量比好 汕头酒店后厨

产品名称	广州天圣厨具 酒店后厨哪家的质量比好 汕头酒店后厨
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

就一破厨房，还需要设计？”如果您是这样想的话，那就大错特错了，其实作为一个多人用餐的商用厨房设计布局很重要。

广州天圣商用厨房用以下四点告诉你商用厨房设计布局的重要性。

700人左右的酒店商用厨房设计布局的重要性

一、决定工作流程运行效率

各种工作流程虽没有标注在图纸上，但规划设计却是处处以流程顺序为原则的，酒店后厨设计报价是多少，也处处体现着流程顺序。厨房的整体工作流程运行效率很重要，如果在厨房布局设计不好的话，会直接影响到正个部门的工作效率。规划规划必须仔细分析，酒店后厨哪家的质量比好，优中选优，减少环节，缩短距离，简化流程，才能使流程顺畅。厨房布局规划这一步比较重要，主要靠运筹思路、规划技巧，不用添加额外投资就可以优化厨房功能，进步工作效率。

二、决定辅助系统设计

设计程序各个步骤是有机联系的。所有区域划分、通道的设置、工作区间分割、设备怎么布局、水电、排烟等等辅助设施都是关联的，如果其中一项改变，就会牵动到其他各区域发生变动。在厨房布局结构大小已经确定的情况下，设备决定工作间面积大小，汕头酒店后厨，一般工作间大小来决定面积分割，面积分割又牵制通道的设置，所以设备布局变化，则水电、排烟等辅助设施也要作相应的变动。必须反复斟酌，多次调整，不可能一步到位。

三、决定厨房的应有功能

厨房应该有的功用一般是取决于厨房布局规划。厨房面积有大有小，但是基本功用可不能少。因为厨房太小的话就不能设置作业间，所以要考虑下怎么规划重要的功用部位，要按作业的流程、工艺过程的规划，不漏步，不缺项。

这下知道设计常用厨房的重要性了吧，不过若是小伙伴嫌麻烦，可以咨询广州天圣商用厨房设备公司

广州天圣提供一站式服务，帮您打造厨房。

每个酒店的厨房中都有排烟罩、排烟管道、排烟风机/风柜和前、后端油烟净化器这四组主要的排烟设备。酒店厨房排烟设备是排出油烟、保持厨房空气清新的重点设备。使用时间长了，油、烟等物聚集在排烟罩和排烟管道内，容易造成火灾隐患。下面广州天圣小编就为您介绍这几种设备的清洗方法。

800人左右的酒店厨房排烟设备怎么清洗的更干净

一、排烟罩和前端油烟净化器的清洗方法

油烟净化器排烟罩和前端油烟净化器一般是设置为一体的。

部件：烟罩包含罩体和罩盖、防爆灯，前端净化器包括UV灯、川铁油网、运罩等。

清洗方法：防爆灯、UV灯可以经常用湿抹布擦干净，含有挡水板、运水扇、油网、过滤网等前端净化部件的和排烟罩面板一样，都需要先将表面油垢铲干净，然后放在火碱水里泡，待油泥完全泡除后，再用高压水枪(清水)洗净。据经验证明，80%左右的厨房排烟不畅主要原因是油烟净化器的内置过滤网不洁堵塞。所以前端净化器的部件清洁是非常重要的

二、排烟管道的清洗方法

排烟管道.

部件：包含主管道、防火阀、止回阀、调节阀、消音管道、软连接、弯头、三通等。

清洗方法：油烟管道清洗重点是排烟口和烟罩相连处，和与烟罩平行的排油烟管道内部，这些地方必须彻底清洗。清洗管道拐弯位置，例如弯头、三通，必要时在弯头上方开口。外部油烟管道每隔一个季度清洗一次，不过一个季度只需清洁管道弯头。

三、排烟风机/风柜的清洗方法

风柜

部件：风机包含电机等部件，风柜就是把风机放在柜子里，包含风机和柜体。

清洗方法：清洗时，先拆开电机或拆开电机扇叶，再用铲刀铲干净风机扇叶上的油污及风机里面的油渣，然后用除油剂清洗，洗完后再用清水冲洗干净。

风机的内部和外部都要清洗，防止锈蚀。

酒店商务厨房工程装修在厨房工程占着较重的作用，虽然厨房装修各有千秋，但是为了让厨房更加美观，那你知道厨房装修需要哪些注意事项呢？

100人的酒店厨房商务厨房工程装修那些事？

一、商用厨房工程装修有3面，即墙面、顶面、地面

1、墙面瓷砖：商用厨房墙面瓷砖的使用和家用瓷砖不一样，家用的可以选择冷色调带颜色的瓷砖，但商用厨房一般不选颜色，使用的是统一的白色，因为餐饮对卫生的要求非常严格，所以建议用白色瓷砖。

2、地面防滑：商用厨房的地面要选购防滑的瓷砖，因为厨房的油烟非常大，防滑地砖可以避免厨房厨师的不小心滑倒，造成意外事故，酒店后厨要多少钱怎么报价，一方面可以提高工作效率。

3、厨房顶面：商用厨房工程的吊顶要选择防腐蚀的材质，因为厨房的油烟气比较大，目前市面上使用的是铝扣板，铝扣板材质的吊顶是耐腐蚀性较好的。尺寸用的多的以600*600为主流，因为需要考虑顶面设备的维修保养。

二、后厨厨房装修防水不容忽视

1、明沟的设计要保证明沟的直线性及合理的坡度。这样污水排放才能畅通。

2、厨房的下水沟一般用的是瓷砖，也有用不锈钢材质进行满焊接的。

三、商用厨房工程装电路要做好

1、首先电压的负荷要足够，否则总是跳闸会影响整个厨房的运作和出菜效率，影响客人就餐。

2、灶具设备和大电量设备一定要单控开关，防止有一路电坏了，其他电路也无法使用！

四、商用厨房照明灯具要选对

1、厨房排烟罩的灯一定要有防爆盒，以免发生灯的危险，有了防爆盒厨房工作人员安全有保障。

厨房内部灯具的颜色要选择白色灯，白色的灯又助于厨师对菜品的色泽上有很好的把握，能保证菜品的美观是色泽度。

广州天圣厨具(图)-酒店后厨哪家的质量比好-汕头酒店后厨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坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。广州天圣——您可信赖的朋友，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，联系人：戴小姐。同时本公司还是从事酒店厨房设计酒店商用厨房设备，商用厨房设计商用商用厨房设备，工厂厨房设计饭店厨房设备的服务商，欢迎来电咨询。