商用餐厅厨房整体设计 金佰特商用厨具 厨房设计

产品名称	商用餐厅厨房整体设计 金佰特商用厨具 厨房设计
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-厨舍记事业部】

商用厨房关于安装油烟净化器的几点误区

很多运营者疑惑，商用厨房为什么必须要安装油烟净化器呢？商用厨房油烟大，对卫生环境要求高，但却有不少餐馆饭店忽视了厨房的卫生环境，对厨房污染无动于衷，对安装油烟净化器存在一定的误区。

一、节省投资成本，不用油烟净化

其实一台油烟净化器的价格达不到一台普通空调的费用，安装油烟净化器和安装空调应该是一样重要的。一台空调可以使就餐的顾客们舒适用餐，然而一台油烟净化器则可以让厨师在一个舒适的环境中烹调出美味菜肴，一个有远见的经营者都会明白，这样的一笔投资是既实在又划算。

二、不安装油烟净化器也可通过卫生检测

正常情况下，餐饮业是一定要安装油烟净化器的。有些餐馆饭店投机取巧，以家用抽油烟机代替而通过了卫生检测。但是家用与商用毕竟存在着区别，家用的抽油烟机没有净化功能，只是把厨房的油烟抽出室外，这样久而久之，不仅造成废气排放，环境污染，还会危害到周围居民的健康，引起居民投诉，得不偿失。

三、日常烟雾不大，无需安装

有些餐馆饭店认为本身规模不大，而且一天经营情况烟雾不大，根本没有必要安装油烟净化器。但如果厨房中没有及时对油烟进行处理，油烟外漏产生污染外，还会对厨房内部其它设备造成影响，使墙壁附上油污难以清理，加速厨房其它设备老化。

四、寿命短，清理麻烦

现在市场上的油烟净化器多采用铝合金材料制作，具有放电性能强，耐腐蚀等特点，清洗时只需取出里面的机芯，用SHAO碱清洗即可。需要注意的是，设备需要使用2～3天就做一次排污、添加专业净化剂的工作，这样可使设备运行稳定，大大延长寿命。

厨舍记---好厨房 耀定制

订购我公司产品，您将享受以下免费服务：

1. 厨房设备配套上水施工图纸

2. 厨房设备配套排污施工图纸

3. 厨房配套平面隔断施工图纸

4. 厨房设备配套电路施工图纸

5. 免费派遣工程师现场沟通施工要领及注意事项

配图：山东金佰特--厨舍记--厨房工程

【山东金佰特-厨舍记事业部】

商用厨房排烟流量的几个问题

商用厨房通风过程中产生问题的主要原因，一方面是由于厨房工艺设计专业与通风设计专业之间协调不够，另一方面，由于一般设计缺乏经验，不尽合理。

局部排风部位及要求

中餐厨房：其烹调的发热量和排烟量一般较大，排风量也较大，排气罩一般选用抽油烟罩。为减轻油烟对环境的影响，可选用消洗烟罩。

蒸煮间：此间对新风的要求较低，厨房橱柜设计，但排风效果一定要好，否则，蒸汽将充满整个工作间，影响厨师工作，排气排出的主要是水蒸气，可以不采用和净化装置，厨房设计，直接排出。

西餐厨房：烹调量并不很大，但要求设备多而全，排风量要小于中餐厨房。

洗碗间：需要较大的排风量。

厨房补风的要求

在厨房通风中，要补充一定数量的新风，送风量应按排风量的80%-90%考虑。厨房内负压值不利大于5Pa，因负压过大，炉膛会倒风。因而应使送风机与排风机均有调速的可能。

系统布置

送风系统应为直流方式，厨房的通风系统宜采用变速风机或关联又风机进行送排风。

送排风口布置厨房内送、排风口的布置应按灶具的具体位置加以考虑，不要让送风射流扰乱灶具的排风性通。确定送风出口的出口风速时，在距地2m左右时的区域风速<0.25m/s较为理想。送风口应沿排风罩方向布置，离开罩子前方XIAO0.7m，而排风口距排风罩越远越好。每个炒菜厨房须有岗位送风。

机房、风机及风管的布置厨房的排风机宜设在厨房的上部，厨房为公共建筑中的一部分时，其排风机宜设在屋顶层，酒店厨房设计，这可以使风道内处于负压状态，避免气味外溢。

厨房的排风机一般应选用离心风机，厨房的排风管应尽量避免过长的水平风道。厨房的排风管应尽量避免过长的水平风道。厨房的排风竖井HAO与排烟道靠在一起以加大抽力。

防火、排烟

厨房的排气系统宜按防火分区划分，尽量不穿过防火墙，穿过时应装防火阀。

厨房通风系统的管道应采用不燃烧材料制成。

厨舍记---好厨房 耀定制

订购我公司产品，您将享受以下免费服务：

1. 厨房设备配套上水施工图纸

2. 厨房设备配套排污施工图纸

3. 厨房配套平面隔断施工图纸

4. 厨房设备配套电路施工图纸

5. 免费派遣工程师现场沟通施工要领及注意事项

配图：山东金佰特--厨舍记--厨房设计

【山东金佰特-厨舍记事业部】

金佰特洗碗机

SHOU个机器洗碗在1850年出现，由Joel Houghton拥有，他发明的是手动洗碗机

1920年代有水喉的洗碗机出现。

1929年德国的米勒(Miele)公司制造出了欧洲台电动家用洗碗机，不过他的外形还是较单纯的“ 机器 ”，没有和家庭整体环境密切联系。

1954年美国GE公司生产了台电动台式洗碗机，不仅洗涤性能有所提高，而且整机体积外形也有所改善。

在亚洲 早从事洗碗机的研究的是日本，到了九十年代中后期，日本已发展了微电脑全自动台式洗碗机。所代表的企业有松下(National)、 三洋(SANY)、 三菱(MITSUB ISHI)、东芝(TOSHIBA)等。

与此同时，欧美则已经把家用洗碗机发展成具有统一形象的厨房家电。欧美所代表的企业有米勒(Miele)、西门子SIEMENS)、 惠而浦(Whirlpool)等公司。

山东金佰特商用厨具有限公司，是一家集生产研发与一体的现代化厨具生产企业。产品涉及中餐炉具、西餐炉具、电磁炉具、洗碗机、调理设备、排烟设备及其相关配套设施，公司有着1流的省级研发中心。为您量身打造属于您的精品厨房。今天给您介绍一下金佰特ESCOFFIER洗碗机：

洗碗机分类：

按用途分为：商用洗碗机和家用洗碗机

商用洗碗机适用于商业用途，一般用于宾馆、饭店、餐厅等，其特点是高温、大强度、短时间处理，有长龙式洗碗机，通道式洗碗机，罩式洗碗机和台下式洗碗机；

按控制方式：

分为机电式控制：是较为传统型的控制方式，核心控制器件是机电式控制器

电子式控制：采用单片机为核心控制器件，程序设计更具灵活性。

按传送方式：揭盖式、篮传式、拨齿式、台下式。

厨舍记---好厨房 耀定制

订购我公司产品，您将享受以下免费服务：

1. 厨房设备配套上水施工图纸

2. 厨房设备配套排污施工图纸

3. 厨房配套平面隔断施工图纸

4. 厨房设备配套电路施工图纸

5. 免费派遣工程师现场沟通施工要领及注意事项

配图：山东金佰特--厨舍记--节能环保---绿云灶

商用餐厅厨房整体设计-金佰特商用厨具-厨房设计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是从事“ 厨房设备,厨具,厨房配件 ”的企业，公司秉承“ 诚信经营，用心服务 ”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：曹经理。