

酒店后厨怎么设计改造比较好 广州天圣厨房设备 汕尾酒店后厨

产品名称	酒店后厨怎么设计改造比较好 广州天圣厨房设备 汕尾酒店后厨
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

大型中央厨房规划不同于一般酒店厨房，规划规范和规范不同，功用不同。怎么规划大型中央厨房，可认为餐饮企业供给更好、方便、的服务。接下来，广州天圣厨房设计告诉您怎么处理大型中央厨房规划规划。

一、功用间的严厉分区

- 1、大型中央厨房每个区域都进行严厉的温度分区规划，由于每种资料对温度的控制不同，因此需要对蔬菜产品进行区分。
- 2、严厉区分洁净区和污染区是处理食物安全的基本问题。
- 3、加工车间洁净度保证体系的树立：树立入货区、质料库房、加工区、制品包装区、制品仓储区和交货区，严厉区分开来。

二、大型中央厨房平面规划布局要合理

- 1、符合产品加工工艺要求，使物流、气流、废料物流顺畅。
- 2、人员进入车间，严厉要求进行更衣、风淋、洗手、消毒，不得直接进入车间；
- 3、操作人员直接到达各自的操作区域，避免清洁区域和污染区域之间的人员线路交叉。
- 4、避免污染物和非污染物的移动线交叉；
- 5、避免生的和熟的产品交叉切开。

6、添加清洁区的气压，避免污染区的空气回流至清洁区;

8、严厉按工艺合理挑选加工设备、物流设备和制冷设备

大型中央厨房规划应考虑到食物生产过程的合理性，严厉遵循节能准则，并考虑到规划中的长时间规划和逐步实施。只有这样，规划才干更智能、更地满意餐饮业的需求。

以上是关于中央厨房规划应该做的，酒店后厨怎么设计改造比较好，希望能协助你。广州天圣厨房设计欢迎咨询。

中央厨房需要注意的四个规范，所有的中央厨房设计原则相同，酒店后厨设计报价是多少，只是因为处理不一样，所以设备不同。设计师们的设计理念基于设计原则。小编首先向您介绍中央厨房四项原则：

一.中央厨房的设计应遵守一定规范。

中央厨房需要注意食品的安全和卫生管理，严格遵循HACCP管理体系、中央厨房许可证评审规范等相关国家和地方设计规范。

二.中央厨房的功能室必须严格分区。通道是光滑的并且不交叉。

负责清理区域的污染区域。仓库、粗加工、初始加工、污染区域清洁区、成品加工和清洁区交货区。

所有中央口岸必须有三个港口：原料接收港、交货港(即发货口)和人员入口。进出要分开的货物，在加工空间上没有交叉。

工作室中的通道也是光滑的，工作没有交叉。通过内部通道实现连续过程，产品不能通过外部通道运输

第三，中央厨房必须注意缓冲区的设计。

进入工作区前，应更换鞋、衣服、洗手和消毒。工作区应保留相应的缓冲区，并在每个包件之间设置二次更衣室。

四、中央厨房设备应根据具体操作和定位选择

根据中央厨房的种类不同，设备差别很大。即使每个中央厨房需要不同的设备，也应注意设备的安全性、合理性、实用性和环保性。

中央厨房选用的设备一般是设备的质量，较大的中央厨房将对设备质量提出更高的要求，更多地使用日本或德国的设备。

中央厨房的加工工艺流程设计是比较复杂的，也是整个工程建设成败的关键。

中央厨房，一般涉及到两家店以上的规模，为每一家分店提供原材料和半成品材料的配送，中央厨房建设尽量选在交通比较方便的位置。

划分作业区域和作业单位，详细布置设计阶段对各作业区内部所使用的各种设施、设备器具，作业场所、车间通道等进行详细布置和安排。使其动线和人行动线具有合理性和流畅性，汕尾酒店后厨，并使搬运方法和搬运手段合理化，以提高现代企业的运转效率。

在规划设计中央厨房的时候，要考虑好合理规划动线。包括、气流，容器、废弃物、容器回收等。在整个生产范围内货物和人员的流动不能发生阻断迂回、绕行和相互干扰等现象，要求动线具有完整性、合理性和流畅性。另外还应配合消防法规预留疏散通道，其快速与快捷性，要考虑清楚，尤其在主动线的前后疏散门，更是要交代清楚。

食品处理区地面、排水、墙壁、门窗和天花板要求

1.地面用无毒、无异味、不透水、不易积垢的材料铺设，且平整、无裂缝。

2.粗加工、切配、加工用具清洗消毒和烹调等需经常冲洗场所、易潮湿场所的地面易于清洗、防滑，酒店后厨要多少钱怎么报价，并有排水系统；墙角、柱脚、侧面、底面的结合处有一定的弧度。

3.地面和排水沟有排水坡度（不小于1.5%），排水的流向由高清洁操作区流向低清洁操作区。

4.排水沟出口有网眼孔径小于6mm的金属隔栅或网罩。墙壁采用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的浅色材料。粗加工、切配、烹调和工用具清洗消毒等场所应有1.5m以上的光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料制成的墙裙，食品加工专间内应铺设到顶。

5.内窗台下斜45度以上或采用无窗台结构。门、窗装配严密，与外界直接相通的门和可开启的窗设有易于拆下清洗不生锈的纱网或空气幕，与外界直接相通的门和各类专间的门能自动关闭。粗加工、切配、烹调、工用具清洗消毒等场所、食品包装间的门采用易清洗、不吸水的坚固材料制作。

酒店后厨怎么设计改造比较好-广州天圣厨房设备-汕尾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，专注于商业设备等行业。，在广东省广州市番禺区石基镇市莲路南浦村段32号的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：戴小姐。