

广州天圣厨具 华南农大食堂工程预算多少 华南农大食堂

产品名称	广州天圣厨具 华南农大食堂工程预算多少 华南农大食堂
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

单位是指企事业、中小型企业都称为单位，单位食堂的设计方案的好与坏，关系到员工能否吃的好，民以食为天，只有员工吃好了才能工作有效率，因此好的单位食堂厨房设计图方案是很重要的，下面让广州天圣小编来给你说一下单位食堂厨房设计图方案吧!

1500人左右的单位食堂厨房设计图方案

一、单位食堂的厨房设计-应考虑的方案因素

1、通风：排烟系统与新风系统平衡互补，选择风机风量合适，性能稳定。

管道截面积符合相关数据，减少弯管。

2、明厨：明厨只安排较高洁净度的生产工艺，突出观赏性，设备选型也选择更美观的设备，设备高度、宽度一致，主要工艺好。

3、地面：防滑和易清洗的材料通常用于在地面上铺防滑砖。

4、明沟：在用水量较大的水池、灶具、洗碗机等设备的前端，尽量缩短明渠的长度，厨房排水沟不宜过长，以保证明渠的直线、合理坡度。

5、灯光：对照明需求高的地区(热炒、切配、粗加工等区域)，增加照明设备的密度，推荐600*600 LED方灯。

二、单位食堂厨房设计图-基本原则方案

1、符合国家食品药品监督管理局对相应厨房的要求，符合当地餐饮企业的卫生要求，不得在生产中交叉污染两次，保证洗碗间有三个池。凉菜间内应当进行二次换衣、洗手池。

2、符合卫生要求，符合厨房工作的基本要求，缩短整个操作过程的距离，生进熟出不能二次交叉污染。

现在的集团又称制造厂，是以大型机器设备构成的生产线，集团的工人很多，一般集团待遇都是包吃住的，这么多人的一日三餐集团食堂厨房怎么能供的上呢？这就和集团食堂厨房设计方案有关系，集团食堂厨房设计方案的好坏直接影响工人的就餐质量，下面广州天圣厨房设备小编给你说一下怎么样的集团食堂厨房设计方案才是的吧！

4000人员的集团厨房食堂工程设计方案

一、集团食堂厨房设计方案应遵循一下原则

- 1、集团食堂厨房设计应从减轻厨师劳动强度、方便使用来考虑。
- 2、厨房燃气灶台的高度，以距地面800mm左右为宜。
- 3、厨房设计应合理布置灶具、排油烟机、热水器等设备，集团食堂厨房设计公司，华南农大食堂工程预算多少，必须充分考虑这些设备的安装、维修及使用安全。
- 4、集团食堂厨房设计的装饰材料应色彩素雅，表面光洁，华南农大食堂厨房工程怎么设计，易于清洗为主。
- 5、厨房的地面宜用防滑、易于清洗的陶瓷块材地面。
- 6、厨房炉顶、墙面应防火、耐热、易清洗的材料，如釉面瓷砖墙、铝天花板等。
- 7、厨房装修设计不应影响厨房的照明、通风、照明等效果。
- 8、严禁移动煤气表，不得将煤气管道用作隐蔽管道，集团食堂的厨房设计方法应同时考虑抄表的方便性。
- 9、厨房是做饭和劳作的地方。为了减少厨师的劳动强度，必须运用人体原理和合理的布局。
- 10、水槽或壁炉应至少离墙40厘米。洗碗机和垃圾桶应放在水槽下面，烤箱应放在炉底。这种组合将给使用者带来更多方便。
- 11、集团食堂厨房的厨房台面应尽可能根据不同的工作区设计。

现在，华南农大食堂厨房设备采购，大多数国家要求工业厨房有必要具有商业餐饮效能东西和设备，已通过 NSF 世界和美国保险商实验室认证。

3000人员工单位商用厨房设计常见的设备有哪些？

UL供给卫生分类的NSF认证的设备，并排出产品能够满足其环境和公共卫生的规范。家用级东西和用具不主张用于工业厨房；他们不能承受沉重的运用，并不会点评NSF或UL。

而我们在工业厨房设备傍边，华南农大食堂，经常用的厨房用具有：

炊具

炊具包括炉子顶和烧腊锅碗瓢盆和一般挑选其大小、形状和均匀地进行热的才调。铜的价值热、均匀，其才调在于，但它是名贵和搪的铜能够反应与一些食物。不锈钢行为和持有差热和一般用于保存食物暖或低温烹调。铝是轻量的进行热量以及铜和没有反应的食物，使它的的商业用具金属。

手工具

手工具剪切、形状和组合的食物。他们很少会有移动部件。刀被认为抓手东西，但另行分类。其他常见的手东西包括 whisks、搅拌匙、澡盆、厨师的叉、钳，与 graters 和 zesters。大多数的餐具和手东西均选用不锈钢、橡胶或塑料。东西和用具一般清洁及洁净的商业洗碗机；水有必要至少 171 华氏度和至少 30 秒钟浸用具。

刀

大多数厨师认为刀要工业厨房里的东西。刀应单一块金属、易于清洁的、均衡。高碳不锈钢金属合金结合碳钢、不锈钢、是金属工业厨房刀。合金很简单锐化，像是耐久但的碳钢、不锈钢、像和不生锈或腐蚀。大多数工业厨房包括根柢刀或厨师的刀，通用的刀8-14 英寸长；刚性、6-8 英寸的实用程序把刀来切生果和蔬菜；博宁薄刃刀；和短、2至4 英寸的削刀。在工业的厨房一般也发现猪殃殃、肉刀、锯齿形的面包刀和切片。大多数刀主张三个车厢手洗。三个车厢容许项洗、冲刷、消毒的三个独自的。

这些刀、炊具、手东西等等厨房用具只适合在工业厨房设备中运用。

广州天圣厨具(图)-华南农大食堂工程预算多少-华南农大食堂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拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！同时本公司还是从事商用厨房设备商用厨房设计，酒店厨房设计酒店厨房设备，厨房工程设计厨房工程设备的服务商，欢迎来电咨询。