

大型企业厨房设计公司 汕头金平大型企业 东坡居设计

产品名称	大型企业厨房设计公司 汕头金平大型企业 东坡居设计
公司名称	广州市东坡居厨房工程设计有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广州市天河区体育东路体育东横街21号202
联系电话	13826024759

产品详情

医院是的地方，所以医生和吃每顿饭都很重要。医院的厨房需要考虑医院工作人员、患者和患者的膳食，因此，医院食堂的良好厨房设计是非常重要的，无论是在功能区域还是设备选型中，根据医院食堂厨房设计模式的需要，考虑用餐人群的特点，为了满足所有用餐人员的需要，医院厨房需要哪些功能区域，设计中应注意哪些东西？

浅谈医院食堂厨房的设计细节

一、医院食堂厨房设计方案

在设计医院食堂厨房设计图时，应充分考虑以下几个方面：只有在充分考虑设计方案的情况下，才能使后期的医院食堂畅通，只有医生和才能让医生和出院。并且为患者的家人提供更好的膳食。

- 1、通风性：一般设计排气量为油烟排风设备，按80%的排风设计补充风量。此外，还要考虑合理的房间通风。只有医院食堂通风良好，才能让医院食堂厨师发挥得更好。
- 2、厨房地板：厨房地板必须使用防滑砖，在选择新颖实用的防滑砖之前，使用红钢砖仍然是一个有效的举措。
- 3、用水明沟：厨房排水沟不应太浅，明渠表面应平整，高低无差别，做好露沟地面下的有机连接，做好排水沟末端防老鼠的工作。
- 4、厨房灯光：厨房灯光要实用，热菜加工要用足够的光来处理，以把握菜肴色泽，案板切配要有明亮的灯光，为了有效防止和追求精细的刀工，出菜找荷要有充足的灯光，减少混入餐厅和流入餐厅的碎片数

量。

一个成功的商用厨房工程应该要考虑到设计、施工等等各方面的协调，下面就由东坡居厨房工程设计公司小编就来说说有关商用厨房工程应该注意的那些事。一、留有余地

厨房工程设计方案时要为商用厨房工程预留空间，例如后厨门口宽度设计为800mm，海鲜蒸柜、灶台等大型厨房设备就无法顺利运送安装。厨具设备之间不能摆放太贴近，墙面贴砖厚度3~5cm，加上测量误差，实际安装设备时可能就无法摆放。

二、适当变通

大型厨房工程形状不规则，所需厨房设备又多，在保证厨房能力的同时要适当变通，尽努力遵循上述各种设计原则，汕头金平大型企业，提高厨房有效面积的利用率。在保证厨房需要设备的数量以及就餐的产出能力外，还要保证厨房加工工艺需要的配属设备。

三、参考数据及说明

在厨房的实际设计中，要考虑参考数据、说明、各种细节，设计结束后，结合实际情况和决策人要求加深设计深度，大型企业厨房设计公司，确保厨房工程设计能更加合理、标准规范。

四、其他一些注意的地方

对于档次高的厨房，商用厨房设计、设备等等都要提高标准，通道与操作间距宽度也要比上述规范标准提高。在保证传菜通道等主通道的宽度外，其他通道宽度要适当减小，以此来增加厨房有效面积。如果与实际环境产生矛盾时，施工负责人要与设计人员、业主等商量决策，采取灵活的改变措施。

工作区域的有效面积主要包括设备占位空间、机动空间、墙体、设备间隙，通道与操作间距等所占用的面积。如果有管、柱、突出物占位，有效面积就要扣除相应的面积，在设计时要利用设备摆放，减少占位影响，或用异型、非标设备弥补。若出现台阶问题，在设计时要设法补救，采取填平、修成坡道、设备改形等办法，增加有效面积。

一个成功的商用厨房工程不仅需要合理的商用厨房设计，更需要各部门的配合完成，在遇到与实际环境产生矛盾时，采取灵活的改变措施很重要。

商用厨房工程设计是一个整体工程，也是一门学问，大型企业厨房设计CAD图，厨房工程设计人员在设计时应从局部开始，先确定所需要的厨房设备，从个工作间开始，一步一步深入设计，完成整个布局设计。设计技术介绍则需从宏观概念开始，大型企业厨房工程设计，阐述纲要，再逐步深入。技术说明与实际设计过程是相反的，只有把握宏观，局部设计才有条不紊。

工作流程规划按以下步骤设计：

(1) 确定工作流程走向

餐具、废弃物等走向由工作流程决定。厨房工程设计有有形设计和无形设计，通道设计为有形设计，物流、信息流为无形设计。

(2)确定主通道的走向

加工后的原料、出餐的方向要通向主通道，由主通道的距离直接通向餐厅。因此主通道也就决定工作间工艺流程走向，小厨房若没有走廊式的通道，则将传菜通道作为主通道通向餐厅。

(3)以主通道确定区域划分

主通道对厨房而言非常重要，主通道连通其他工作间并确定各工作间。各工作间的工艺流程顺序布局应与主通道顺畅连接。较大面积的厨房应该把各种工作间分开，特别是主、面点间、粗加工间要分开，把出餐与收残出入门和路径分开。

(4)根据流程路线设计分通道

根据工作的实际情况，做到不交叉、不回流、不穿越，确定工作流程分通道。为保证工作流程快捷，要缩短传送距离，截弯取直。较小的厨房若不能设分通道的厨房，也要利用运行路线、运行时间差，把不应交叉的流程区分开，要达到各行其道、不交叉、不回流、不穿越无关区域的要求。

(5)要以出餐为主考虑工作流程

要以出餐的工艺流程为主，其他流程要为出餐让路，或错开时间。

(6)确定传菜梯的位置

传菜梯在不同厨房间发挥重要作用，传菜梯应设在距离厨房主食、凉菜都比较近的位置，也应是各楼层餐厅之间的中心枢纽位置。货梯要距进货口、库房与粗加工间较近，减少搬运距离。

大型企业厨房设计公司-汕头金平大型企业-东坡居设计(查看)由广州市东坡居厨房工程设计有限公司提供。行路致远，砥砺前行。广州市东坡居厨房工程设计有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为建筑图纸、模型设计具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!