

梅州丰顺大型企业 东坡居厨房设计顾问 大型企业厨房工程设计

| | |
|------|----------------------------------|
| 产品名称 | 梅州丰顺大型企业 东坡居厨房设计顾问 大型企业厨房工程设计 |
| 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

由于厨房设计工作属于技术十分复杂的一类工程项目，对设计人员也提出了更高的要求。主要体现在一下几个方面：

1、较好的运筹思维

设计人员要有较好的运筹思维，还要会画图、懂建筑、计算机熟练操作等基础技能。

2、要了解厨房工作流程

对各工作间进行合理区划、对功能区域布局或对设备进行布局，就必须了解厨房的人、物、信息等工作流程。厨房设备布局与工艺流程的细节相关。

3、要了解设备技术

必须了解所选厨房设备的功能、技术参数指标。仅厨房设备就有炉具、蒸烤、制冷、排烟、净化、调理、洗涮、消毒、车架、展示、厨房机械、排烟通风等多种系列。而国外餐饮设备的种类更为繁多，大型企业厨房设计，技术更为复杂。

4、设计要求特殊

厨房所有工作间都有相应的水电、通风技术要求，用水量、用电量、通风流量都比较大，比其他一般建筑的单位面积需求量大很多。公共场合换气为6次以上，浴池换气次数为10次以上，大型企业厨房设计公司，而厨房排烟通风根据产生废气量进行计算，如果按换气次数计算可达到60~90次以上

5、设计密度高

中央厨房设计中所有工作间的设备密度都非常高，每2~3m²工作间面积有1m²以上的设备面积。厨房设备、上下水、供电照明、排烟通风、空调、消防都要在厨房狭小的空间内占一席之地，设计中稍有不慎就会留下不可弥补的缺陷。

6、设计精度高

厨房在设计时空间利用率极高，在划分各工作间时，有时要到10cm以内。设计要考虑到设备间隙以及装修层的厚度与坡度。

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，大型企业厨房工程设计，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，梅州丰顺大型企业，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。

一个的厨房工程设计或改造方案对经营者、后厨工作人员而言非常重要，但是厨房工程设计需要多方面

的深入设计，进而产生的厨房工程，设计厨房过程中有几个必须思考的几个方面，今天东坡居小编就带大家来深入了解一下。

东坡居解读：厨房工程设计及改造要考虑的四个问题！

厨房工程设计及改造要考虑的四个问题

1、安全性

厨房的所有设施特别是头顶上的设备尽量不要有尖角突出，能够把这些角弄成圆的，用玻璃纸、塑料小套子将设备尖角包住，厨房里也不能用垫子、席子。

2、厨房防水

厨房用水主要在粗加工区，因此，防水只要确保洗菜盆的方位和地上的倾角度就可以解决水外溢的问题。另外做好接口也是防水的关键。用夹板做的橱柜受水后通通气就行了，但组合式橱柜受水后会胀大，致使以后外表防火板层脱离。因此橱柜的座地有些一定要做10公分的砖台，防水有用。

梅州丰顺大型企业-东坡居厨房设计顾问-大型企业厨房工程设计由广州市东坡居厨房工程设计有限公司提供。广州市东坡居厨房工程设计有限公司实力不俗，信誉可靠，在广东广州的建筑图纸、模型设计等行业积累了大批忠诚的客户。东坡居厨房工程带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！