

江门恩平大型企业厨房怎么设计价格合理

产品名称	江门恩平大型企业厨房怎么设计价格合理
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

厨房排水设计是一个重要方面，餐饮场所用水量越大，排水就越困难，如果处理不当，不但会产生异味，而且会对厨房环境及食物，例如昆虫、老鼠等造成污染，并会因设计不当而影响厨房设备的顺利放置。因此，厨房下水道的设计是非常重要的。厨房下水道应如何设计，在设计中应注意什么？谈到预防措施，让我们来了解一下厨房的排水系统。

食堂的厨房用水可分为明渠和暗沟两种。一般来说，可以在房间、冷藏室等清洁区域设置排水槽，连接黑暗的沟渠。在被污染的地区，如浴池和切割台建立干净沟渠。

2019商用厨房工程中排水设计细节！

食堂下水道的设计可以分为两个方面：

1.食堂厨房下水道的设计

(一)厨房设备管径一般为DN 50，DN 75。厨房下水道的一个更好的方法是直接进入地板，这样就可以快速启动，而且不易堵塞。三面光滑防水材料上的排水口，如白色瓷砖。使用不锈钢作为明渠，并使其防水。排水槽的斜率大于0.5%，长度小于10m。分离槽的深度不得小于0.6米。

1、要求工作流程顺畅

在工作高峰时，厨房的、物流量很大，各工作间需根据工序流程顺序与相关程序进行布局，要求相互连接简捷通畅，保证使用中的工作效率。

2、根据动作设计

必须熟悉厨师工作的动作流程，根据厨师工作的需要，配置设备，大型企业厨房怎么设计，设计操作空间。距离太远，使用不方便，就会浪费时间，消耗体力，降低工作效率。例如，刀工的取料、洗刷、切配、腌酱、装盘、传递、清理案面都需要在合理的范围内配置设备。

3、设计功能要全

在厨房设计时，遇到的问题是面积不够或厨房结构形状不好。无论厨房大小，一道菜的加工程序一步也不能少；无论饭店大小，都要有粗加工、主食、副食、凉菜、消洗等基本功能区域。若功能设计不全，在实际运行时就会带来不便。要从实际出发，力求功能齐全，设备搭配合理，取舍得当，考虑周到。

4、反复设计优中选优

在厨房结构大小已经确定的情况下，其中一个设备的变更会连带其他设备或工作间的布局发生变动，也会使水电、排烟等辅助设施产生相应的变动。因此，需要反复斟酌，达到提高厨房工作效率、工作协调便捷、便于科学管理的目的。

5、考虑施工的工艺

设计方案应为施工工艺留有余地，还要考虑到设备安装，例如，设备吊装、通道、门口的宽度等问题。

6、精益求精的职业追求

规划设计失误会带来不可弥补的损失。任何一个厨房工程，无论大小，设计人员都要尽心尽力，精益求精。厨房的功能不能少，设计的步骤也不能少，要负责任地把工作做到位。

随着经济水平的快速提高，中国餐饮市场已成为餐饮业大国。面对不断崛起的餐饮行业，商用厨房设计也成为商家注重一个项目。毕竟顾客享受美食的同时，餐饮业厨房的改进和设计管理也成为不可或缺的关键环节，尤其是厨房烟道的处理。今天我们就来详细的了解一下餐饮业厨房排烟的几点注意事项！

餐饮业厨房排烟的几点注意事项!

1.排烟管道的水平段不宜过长

厨房油烟净化器排烟管道的水平段不能过长，特别是提高油烟净化器的空气阻力，一般水平距离不应超过15米，斜率应大于2%。水平端应安装活接头，以便于清洗管道中的油垢。新的厨房净化器安装在厨房排气扇近端前，尽量减少排气管和风机叶轮的附着，延长管道清洗和风机维护周期。连接到排气盖的分支管应配备气量调节阀。

2.厨房供气系统采用直流

厨房供气系统应采用直流方式，厨房通风工程系统应采用变速风机或联合风机供排风。这样，任何时候产生的大量废气可更直接和有效地排放到室外。

江门恩平大型企业厨房怎么设计价格合理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是一家从事“商厨工程设计,整套厨房设计,酒店厨房设计,学校厨房设计”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“商厨工程设计,整套厨房设计,酒店厨房设计,学校厨房设计”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使东坡居厨房工程在建筑图纸、模型设计中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。
特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！