

商用厨房设备工程定制 顺德厨房设备工程 广东信诚厨具设备

产品名称	商用厨房设备工程定制 顺德厨房设备工程 广东信诚厨具设备
公司名称	佛山市三水区信诚厨具设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	佛山市南海区盐步南国嘉上酒店用品城西区F25--26号
联系电话	13539324968 13539324968

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：佛山市三水区信诚厨具设备有限公司

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，顺德厨房设备工程，医院食堂的良商用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?

商用食堂厨房设计规范

医院食堂对场所要求非常严格，因为医院是一个非常干净的场所，卫生标准高于其他地方.

- 1、不应在干燥地形、给排水条件和供电地区选择污染易发地区.
- 2、应远离排泄物、污水槽、垃圾站.
- 3、医院附近不得有害气体、性物质和其他扩散污染源.

2. 设天窗排气

大、中型厨房，应设天窗排气，必要时还可以在天窗上加风机，以提高换气速度。天窗要布置得当，当天窗偏一侧布置时，应直接布置在炉灶上方，以利于直接排除废气和余热，否则废气会在弥漫全室后才从天窗徐徐排走，而且顶棚下某些死角会形成局部环流，经久不散。当天窗布置在中部时，炉灶上方应设排气罩，商用厨房设备工程定做，引导废气在发源地就近集中排走，以免弥漫全室，这时天窗的作用主要用于厨房的换气。天窗应朝主导风向开设，其外侧可设挡风板，以保障在外界任何风向的情况下都能顺畅排气。排气罩下部应设排水槽，以免凝结水下滴污染食物

商用厨房设计的布局

在厨房内部设置暗流的水沟，这样做是为了厨房有水和污垢低落在地上也能及时的冲走.必须要保证厨房的环境卫生.还有就是厨房的灯具设计要充分考虑到，尤其是烹饪台和操作台，要保证充足的光照，这样才能在做菜的时候顺手.还有就是地砖一定要防滑，保证工作人员的安全.墙面上也可以贴方便清理的瓷砖

三商用厨房设备油烟环境优化

烹调厨房每天会产生大量的油烟、浊气和散发的蒸气，如不及时排出，工厂厨房设备工程定做，则在厨房内徘徊，甚至倒流入餐厅，污染客人的就餐环境.因此在炉灶、蒸箱、蒸锅、烤箱等产生油烟和蒸气设备的上方，必须配备强有力的抽排烟设施，力求做到烹调厨房每小时换气50-60次，商用厨房设备工程定制，使此厨房真正形成负压区，以创造空气清新环境，方便烹调人员判别菜肴的口味.

商用厨房设备工程定制-顺德厨房设备工程-广东信诚厨具设备由佛山市三水区信诚厨具设备有限公司提供。佛山市三水区信诚厨具设备有限公司是一家从事“烤鹅炉,蒸饭柜,燃气炉具,厨房设备定制”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“李大叔”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使信诚厨具设备在其它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！