

四会厨房设备定制 信诚厨具设备公司

产品名称	四会厨房设备定制 信诚厨具设备公司
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

一、厨房功能间的合理划分必须保证各功能间既独立又能相互配合，不会产生交叉污染。尤其要考虑既能让所有工作人员相对集中，不需要大幅度的走动，同时又能防止厨房内行走路线的交叉。这需要对整体厨房的布局有很好的把控能力。

二、注意大同小异的设计原理不论厨房生产规模大小，也不管厨房生产制作什么风味的产品，其生产工艺流程是大致相同的。一般厨房生产工艺，都是由原料及加工阶段开始，到生产制作、熟制阶段，继而到成品服务与销售，为一个流程的终结。

商用厨房设计概论——厨房规划设计协调与配合

1.厨房规划设计阶段的设计协调内容

(1)尽快提出厨房规划设计的要求

餐饮业的厨房决策人员应尽快、尽可能详细地提出厨房规划和设计要求，例如一些具体内容不能一蹴而就，可在下一步协调中加以补充；应将中央厨房设计要求通知建筑设计和厨房设计单位，并进行初步规划和设计。

(2)在建筑设计中发展厨房规划和设计

饮食业部分的建筑图则交由厨房设计部进行厨房布局设计。此时，建筑设计部门尚未开始对厨房的水电、排烟等辅助设施进行设计。厨房布局设计方案细化了厨房规划设计，明确了排烟、水电、热源等必要商用厨房用具的设计参数。例如排气管的位置、数量、横截面面积、流量、趋势、供电量、管路等，建筑设计部门应充分了解，设计方便。

1. 商业厨房的设计对企业和酒店是相当重要。商业厨房设计注重的就是其功能，功能性中重要的就是通风性能。在商业厨房设计中，通风是至关重要的，既不能让厨房的气味跑到餐厅，又必须保持厨房的空气流通，温度适宜。因为厨房使用频率高，中式烹饪油烟又大，所以通风性是首要保证。

2. 厨房排烟系统的构成厨房的排烟系统主要由集烟罩、排烟管道、油烟净化器、排烟风机（含）和厨房整体补风装置构成，厨房设备定制，油烟净化器的类型和运行方式可以根据实际情况进行选择。在油烟净化器安装之前，首先要对排烟系统中各部分的实际运行参数，包括运行阻力和排风量进行核算。

四会厨房设备定制-信诚厨具设备公司(图)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坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。信诚厨具设备——您可信赖的朋友，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，联系人：李先生。