

云浮厨房设备安装 信诚厨具设备厂家

产品名称	云浮厨房设备安装 信诚厨具设备厂家
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

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。

2、中型厨房

中型厨房是指能同时生产、提供500个餐位左右宾客用餐的厨房。中型厨房场地面积较大，大多将加工、生产与出品等集中设计，综合布局。

3、小型厨房

小型厨房多指生产、服务200-300个餐位宾客同时用餐的厨房。小型厨房，多将厨房各工种、岗位集中设计、综合布局设备，占用场面积很大、但多规整，其生产的风味比较专一。

4、超小型厨房

房，是指生产功能单一，服务能力十分有限的厨房。比如在餐厅设置、当客现场烹饪的明炉、明档，饭店豪华套间或套间内的小厨房等。这种厨房多与其他厨房配套完成生产出品任务。这种厨房虽然小，但其设计都比较精巧，方便美观。

二、医院食堂厨房设计-功能间的介绍

粗加工区:为满足卫生要求，厨房设备安装，对原料分别进行清洗和切割，不得与厨房其他区域交叉。

操作间:操作间是集中的地方，小炒、蒸菜、炖菜、炸制类菜品、汤类均在此间制作.为此，其主要配置为用于炒菜的烹调范围、用于存储原料的冰箱、以及用于存储调味盘的桌柜.由于来访的用餐时间不统一，又都以粥类等流食为主要食物，故此间设置有煲仔炉，方便在做份量较少的食物时使用.

操作间:医院随处可见，所以我们需要考虑少数民族的饮食习惯，所以设置操作间，以满足少数对食物材料的特殊需求.

云浮厨房设备安装-信诚厨具设备厂家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！