

中山酒店后厨工程 广州天圣厨房工程

产品名称	中山酒店后厨工程 广州天圣厨房工程
公司名称	广州天圣厨房设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广东省广州市番禺区石基镇市莲路南浦村段32号
联系电话	13318790135 13318790135

产品详情

大型中央厨房规划不同于一般酒店厨房，酒店后厨工程找哪家公司比较好，规划规范和规范不同，功用不同。怎么规划大型中央厨房，可认为餐饮企业供给更好、方便、的服务。接下来，广州天圣厨房设计告诉您怎么处理大型中央厨房规划规划。

一、功用间的严厉分区

- 1、大型中央厨房每个区域都进行严厉的温度分区规划，由于每种资料对温度的控制不同，因此需要对蔬菜产品进行区分。
- 2、严厉区分洁净区和污染区是处理食物安全的基本问题。
- 3、加工车间洁净度保证体系的树立：树立入货区、质料库房、加工区、制品包装区、制品仓储区和交货区，严厉区分开来。

二、大型中央厨房平面规划布局要合理

- 1、符合产品加工工艺要求，使物流、气流、废料物流顺畅。
- 2、人员进入车间，严厉要求进行更衣、风淋、洗手、消毒，不得直接进入车间；
- 3、操作人员直接到达各自的操作区域，避免清洁区域和污染区域之间的人员线路交叉。
- 4、避免污染物和非污染物的移动线交叉；
- 5、避免生的和熟的产品交叉切开。
- 6、添加清洁区的气压，避免污染区的空气回流至清洁区；

8、严厉按工艺合理挑选加工设备、物流设备和制冷设备

大型中央厨房规划应考虑到食物生产过程的合理性，严厉遵循节能准则，并考虑到规划中的长时间规划和逐步实施。只有这样，酒店后厨工程怎么设计改造比较好，规划才干更智能、更地满意餐饮业的需求。

以上是关于中央厨房规划应该做的，希望能协助你。广州天圣厨房设计欢迎咨询。

中央厨房一般的开设要求要求可以参考：《中央厨房设计规范》和《中央厨房许可审查规范》根据其内容大体分为以下要求

- 1、选址要求；
- 2、场所设置、布局、分隔、面积要求、
- 3、食品处理地面、排水、墙壁、门窗和天花板要求；
- 4、洗手消毒设施要求；
- 5、公用具、设施设备清洗消毒保洁设施要求；
- 6、加工食品设备、工具盒容器要求；
- 7、通风排烟、采光照明设施要求；
- 8、库房和食品贮存场所要求；
- 9、专间要求；
- 10、更衣室要求；
- 11、厕所设置要求；
- 12、运输设备要求；

中央厨房工程设备所需则需其按功能通常分区，每个区域有不同的设备，可以按照企业的需求进行配置。

原材料预处理区：锯骨机、果蔬去皮机、切丝（快）机、切肉丁机、绞肉机等等。

米饭加工区：自动米饭生产线、立式炊饭机等等。。

清洗消毒区：自动洗碗机、连续式洗菜机、根茎洗菜机、抽样洗菜机、消毒储存柜等等。。

加热调理区：自动炒菜机、汤锅等等。

面食加工区：通道式自动醒发蒸制一体等等。

熟食分装区：真空包装机、金属探测机、重量检测机、给袋式包装机等。以及其他辅助设备。

您如果了解关于商用厨房设计这块更详细的内容，或者，您需要采购商用厨房设备或做商用厨房工程，您可以致电广州天圣免费咨询，或者来我们公司考察看看！广州天圣期待您的到来

中央厨房的加工工艺流程设计是比较复杂的，也是整个工程建设成败的关键。

中央厨房，一般涉及到两家店以上的规模，为每一家分店提供原材料和半成品材料的配送，中央厨房建设尽量选在交通比较方便的位置。

划分作业区域和作业单位，详细布置设计阶段对各作业区内部所使用的各种设施、设备器具，作业场所、车间通道等进行详细布置和安排。使其动线和人行动线具有合理性和流畅性，中山酒店后厨工程，并使搬运方法和搬运手段合理化，以提高现代企业的运转效率。

在规划设计中央厨房的时候，要考虑好合理规划动线。包括、气流、容器、废弃物、容器回收等。在整个生产范围内货物和人员的流动不能发生阻断迂回、绕行和相互干扰等现象，要求动线具有完整性、合理性和流畅性。另外还应配合消防法规预留疏散通道，其快速与快捷性，要考虑清楚，尤其在主动线的前后疏散门，更是要交代清楚。

食品处理区地面、排水、墙壁、门窗和天花板要求

1.地面用无毒、无异味、不透水、不易积垢的材料铺设，酒店后厨工程哪家公司比较靠谱，且平整、无裂缝。

2.粗加工、切配、加工用具清洗消毒和烹调等需经常冲洗场所、易潮湿场所的地面易于清洗、防滑，并有排水系统；墙角、柱脚、侧面、底面的结合处有一定的弧度。

3.地面和排水沟有排水坡度（不小于1.5%），排水的流向由高清洁操作区流向低清洁操作区。

4.排水沟出口有网眼孔径小于6mm的金属隔栅或网罩。墙壁采用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的浅色材料。粗加工、切配、烹调和工用具清洗消毒等场所应有1.5m以上的光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料制成的墙裙，食品加工专间内应铺设到顶。

5.内窗台下斜45度以上或采用无窗台结构。门、窗装配严密，与外界直接相通的门和可开启的窗设有易于拆下清洗不生锈钢的纱网或空气幕，与外界直接相通的门和各类专间的门能自动关闭。粗加工、切配、烹调、工用具清洗消毒等场所、食品包装间的门采用易清洗、不吸水的坚固材料制作。

中山酒店后厨工程-广州天圣厨房工程由广州天圣厨房设备有限公司提供。中山酒店后厨工程-广州天圣厨房工程是广州天圣厨房设备有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：戴小姐。同时本公司还是从事厨具工程设计食堂工程设计，酒店厨具设计中央厨房设计，商用厨房设计厨房设备设计的厂家，欢迎来电咨询。