

学校厨房改造工程 梅州学校厨房 广州天圣

产品名称	学校厨房改造工程 梅州学校厨房 广州天圣
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

学校厨房设备的选择需要注意哪些原则？

学校厨房设备的选择需要注意哪些原则？下面由广州天圣厨房设备有限公司为您解答：

01、安全卫生原则：

商用厨房设备在安全方面要考虑到操作人员运用能否安全并有避免各种事故发作的保护装置。广州天圣的产品配备自动断电、自动停机、防水开关、自动报警和接地线。在卫生方面，广州天圣的用材要严格按照有关标准进行选择，学校厨房建设厨房工程，内壁均由食品级不锈钢板或铝镁合金氧化材料制成。符合食品安全卫生要求。

02、经济可靠原则：

购置商用厨房设备必须考虑经济性。特别要对同类型厨房设备进行收益性分析和设备费用效益分析，力求以适当的投入，购置到效用最好、最适合本餐饮企业生产使用的设备。同时要看技术指标是否与证书一致，性能和价格要成正比。

03、高溢价性原则：

主要是看商用厨房设备的使用寿命，在每日商业活动的高频次使用下，能否持续正常保证工作，学校厨房改造工程，售后服务速度是否跟得上。只有保证酒店餐饮的正常运转才能称得上物尽其用。如果一台很便宜的机器，看似在采购时节省了一笔费用，但是经常坏掉更麻烦，那对酒店、饭店收益的影响会更大，反而是得不偿失。

04、实用便利原则：

厨房的员工文化程度参差不齐，所以尽可能选择使用较方便的“傻瓜式”厨房设备。智能商厨产品自带“一键操作”，不需要什么特定知识和技术便可以使用，并且容易修理。

05、节能低耗原则：

在国家发改委最新印发了《十四五循环经济发展规划》中，明确了“碳中和”的重要意义，节能减排已经成为一种主流。并且节能也在很大程度上帮助餐饮企业降低了运营成本。节能性好的厨房设备需要具备热效（非敏感词）率高、能源利用率高、能源可循环利用、能量消耗量低的优势。

您如果想了解关于幼儿园厨房设计这块更详细的内容，或者做其他商用厨房工程，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。广州天圣厨房设备有限公司，提供整体厨房工程从设计、设备、安装到售后维护的一条龙服务，让您放心、更省心。

厨房排烟工程项目是厨房工程设计的关键构成部分，学校厨房工程设备，酒店餐厅、学校食堂厨房自然通风排烟系统工程项目系统软件布局不科学得话，会立即影响厨房通风排烟系统不顺利，从而造成不良影响。厨房排烟工程项目的整体规划应重视下列4点：

学校厨房排烟工程设计

一、油烟净化器排油烟管道的水平段不适合过长

机器设备上油烟净化器机器设备风阻会增加，一般水平远间距不可超越15m，并且要有2%之上的倾斜度，水准终结设活接头，便于当整理管路内油污。在建厨房的油烟净化器机器设备尽可能设定在厨房近端排烟系统风机的前边，以加上排油烟管道及风机离心叶轮的厨房油烟粘附，拓宽管道疏通及风机的维护保养周期时间。接排风罩的立管需设排风量调养阀。

二、厨房排烟工程项目排风系统应是直流电方式

厨房的通风管道系统宜采用调速风机或相关又风机中止送排风。

那么学校食堂厨房设备采购会参考以下的几个选购原则：

安全原则

食堂厨房设备种类很多，一些燃气设备，机电设备，设计要注意安全。如机电设备和燃气设备不能距离较近，避免发生危险。排烟罩的面积一定要大于燃气设备的面积20%以上，防止火星飞到装修顶棚上，发生火灾。

协调的原则。

这个原则是为了保证厨师在做菜时使用工具得心应手，节省工作时间。如各种料理设备，如菜架、工作台等辅助设备，梅州学校厨房，必须摆放得当，符合一般人的习惯。

健康原理

原则是保证饭店厨房的清洁和卫生。也就是说，厨房里的各种设备都必须易于清理垃圾，并且有一个良好的排放系统，这有助于保证食品质量，而有些设计人员很容易忽视这一点。

美学原理

每一件装备的布置都讲究美观。它代表了一个单位的形象；在设计时，在保证个原则的前提下尽量做到美观大方，给人以清新的感觉。

校园厨具。

学校厨房改造工程-梅州学校厨房-广州天圣(查看)由广州天圣厨房设备有限公司提供。行路致远，砥砺前行。广州天圣厨房设备有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为整体厨房具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!同时本公司还是从事酒店厨房设计酒店商用厨房设备，商用厨房设计商用商用厨房设备，工厂厨房设计饭店厨房设备的服务商，欢迎来电咨询。