

东坡居厨房设计效果图 大专厨房设计资质 广州越秀大专厨房设计

产品名称	东坡居厨房设计效果图 大专厨房设计资质 广州越秀大专厨房设计
公司名称	广州市东坡居厨房工程设计有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广州市天河区体育东路体育东横街21号202
联系电话	13826024759

产品详情

西式厨房：西式厨房的蒸煮热量一般较小，但设备要求更齐全，排风量比中国菜馆小。

洗碗机房：要求排风量大。

三、厨房补风的要求

在厨房中，一定要定时补充新鲜空气，供应风量应以80%至90%的排风量为基础。当厨房内的负压值大于5帕时，由于负压过大，炉膛会倒转空气。可以调节鼓风机和排气扇的速度。

四、系统布置

送风系统应采用直流送风方式，厨房通风系统应采用变速风机或配套风机供排气。

1、厨房的送风口和出风口的布置应根据炉子的具体位置加以考虑，送风喷射器不应干扰炉子的通风。在确定送风口出口风速时，当距离地面距离约2m时，区域风速为0.25m/s是理想的。排气口应沿排气罩的方向布置，大专厨房设计方案，使引擎盖的前部至少保持0.7米，广州越秀大专厨房设计，排气口应尽可能远离排气罩。每个烹饪厨房都必须有一个防风柱。

2、机房：风扇和管道一般在厨房的上部，这样可以避免厨房烟雾缭绕，还能让排风管处于负压状态，避免厨房的气味蔓延到餐厅。

厨房排气扇要选用离心式风机，厨房排气管应尽可能长，以避免过多的水平风管。厨房排气管要尽可能长，避免过多的水平风管。厨房内的排气管应靠近烟道，以增加吸力。

五、防火、排烟

厨房内一定要注意排烟防火，排气系统要按防火区进行划分，排气系统尽量不通过防火墙，真的要通过一定要安装消防阀门。厨房的所有管道都要用非金属材料。

以上就是东坡居商用厨房工程设计小编为大家带来的有关商用厨房排烟的具体解决方法了，想要了解更多的商用厨房排烟问题，请继续关注东坡居商用厨房工程设计。

厨房是一个充满油烟味的地方，必须要有足够的通风才能保证空气的流通，大专厨房设计CAD图，保证工作人员的健康，但对于酒店厨房设计如何设计通风性好？东坡居厨房工程设计以下为您做出介绍。

酒店厨房设计工程如何设计通风性好

酒店厨房设计如何设计通风性好

1.双面开侧窗，形成穿堂风

穿堂风换气量比其它排风设备要大，当一方气流来时，厨房分别产生正压和负压，促使空气流动。

2.设天窗排气

利用天窗排气，大专厨房设计资质，甚至在天窗上加风机以提高换气速度。天窗应直接布置在炉灶上方，直接排除废气和余热，当天窗布置在中部时，炉灶上方应设排气罩，引导废气排走。

3.设拔气道或风机

设计人员通常用两种方式实现排风：风机和拔气道。风机很快会布满油垢，叶片阻力大，影响排气效果。拔气道是利用进气口与排气口将废气排走，抽力大、排气快，不用维修更换，长期使用效果稳定，无噪声，不消耗能源。

酒店厨房设计通风性注意事项

- 1、按照流程进行，不漏掉该注意的细节。
- 2、满足及时排烟，补充足量的新鲜空气，厨房内形成负压区，会让人呼吸不畅
- 3、门窗补给的新鲜空气及设备送入的新鲜空气都要算在补风范围内。
- 4、排烟管道设计应该适中，根据实际需要来定，过大会浪费材料；过小排烟不顺畅。

以上就是酒店厨房设计工程如何设计通风性好的全部内容，在厨房设计中一定要做好通风性能问题，同时还必须要注意上述的事项。

厨房的生产和运作，是各部门合作的过程。厨房的基本工作流程一般是原料进入厨房，加工、匹配、烹饪、冷菜、小吃等工序，制成成品可以送到准备室，进行食品的调换。厨房中每个工作，岗位都承担着

不可或缺的功能。下面东坡居厨房设计就来为大家详细介绍一下商业厨房具体职能。

1.加工部门

商业厨房的加工部门是原材料清洗、整理、屠宰、干燥信息、加工等生产场所。对于整个厨房生产，加工部门是整个厨房生产的基础，工作量大，甚至被称为主厨房或中央厨房。

2.配菜部门

商业厨房配菜部门将根据菜肴的要求对上述原料进行组合。由于这里使用的原料是净原料，直接决定每道菜的投放数量，因此，副食品部门在原材料成本控制中起着重要的作用。

3.炉灶部门

炉部门主要负责对制备好的原料进行加热、灭菌、灭菌、调味，使其成为符合要求的成品。灶部决定菜的颜色、香气、味道等，也是关键的部门。

4.冷菜部门

冷食部负责处理、腌制、煮食及改良冷菜(亦称凉菜)。“冷盘与热菜的生产、切割和配菜程序并不完全一致，冷菜大多是先煮后再分、盘。因此，本部门的生产、切割和装载是分开进行的。冷菜的切配、装盘场所比较特殊，要求低温、无菌、操作的卫生等要求相当严格。凉菜品种则要根据地域、饮食习惯和文化差异加以调整的，有些消费者更喜欢烧烤、卤水或沙拉，这些都被归类为冷食前体或开胃菜。

5.面点间

面点间负责点心的生产及供应。面点间主要负责小吃、小吃的生产和供应，以及甜点和油炸面的生产。西式面点间又称蛋糕房，主要负责制作和供应各种面包、蛋糕和甜点。

以上就是商用厨房各部门之间的职能，想了解更多商用厨房的相关资讯，快搜索东坡居厨房工程设计有限公司吧。

东坡居厨房设计效果图-大专厨房设计资质-广州越秀大专厨房设计由广州市东坡居厨房工程设计有限公司提供。广州市东坡居厨房工程设计有限公司是一家从事“商厨工程设计,整套厨房设计,酒店厨房设计,学校厨房设计”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“商厨工程设计,整套厨房设计,酒店厨房设计,学校厨房设计”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上,用户至上”的原则,使东坡居厨房工程在建筑图纸、模型设计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!