

东莞莞城食堂厨房设计解决方案

产品名称	东莞莞城食堂厨房设计解决方案
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

医院是的地方，所以医生和吃每顿饭都很重要。医院的厨房需要考虑医院工作人员、患者和患者的膳食，因此，医院食堂的良好厨房设计是非常重要的，无论是在功能区域还是设备选型中，根据医院食堂厨房设计模式的需要，考虑用餐人群的特点，为了满足所有用餐人员的需要，医院厨房需要哪些功能区域，设计中应注意哪些东西？

浅谈医院食堂厨房的设计细节

一、医院食堂厨房设计方案

在设计医院食堂厨房设计图时，食堂厨房设计解决方案，应充分考虑以下几个方面：只有在充分考虑设计方案的情况下，才能使后期的医院食堂畅通，只有医生和才能让医生和出院。并且为患者的家人提供更好的膳食。

- 1、通风性：一般设计排气量为油烟排风设备，按80%的排风设计补充风量。此外，还要考虑合理的房间通风。只有医院食堂通风良好，才能让医院食堂厨师发挥得更好。
- 2、厨房地板：厨房地板必须使用防滑砖，在选择新颖实用的防滑砖之前，使用红钢砖仍然是一个有效的举措。
- 3、用水明沟：厨房排水沟不应太浅，明渠表面应平整，高低无差别，做好露沟地面下的有机连接，做好排水沟末端防老鼠的工作。
- 4、厨房灯光：厨房灯光要实用，热菜加工要用足够的光来处理，以把握菜肴色泽，案板切配要有明亮的灯光，为了有效防止和追求精细的刀工，出菜找荷要有充足的灯光，减少混入餐厅和流入餐厅的碎片数

量。

有关的国家法律法规和设计规范都对厨房的安全有明确的指示。厨房的管理也要高度重视安全工作。在实施安全工作的同时，管理人员要善于管理工作。制定规章制度，反复强调检查。但是，我们如何对厨房的技术设施提出要求呢？下面东坡居厨房工程设计小编就为大家详细的介绍一下商用厨房设计中的安全措施。

商用厨房设计中的安全措施！

商业厨房设计安全工作的主要内容

1.消防安全

2.电力和电力的安全

3.设备的安全操作

4.防止有害气体

厨房设计安全工作必须从设计的各个环节入手，注意设计细节。如：厨房装修禁止材料和影响食品卫生的材料；木材、塑料板、石棉制品；地板装饰应考虑坡度，使用防滑材料使地面无水，防止滑脱伤害。

厨房排水设计是一个重要方面，餐饮场所用水量越大，排水就越困难，如果处理不当，不但会产生异味，而且会对厨房环境及食物，例如昆虫、老鼠等造成污染，并会因设计不当而影响厨房设备的顺利放置。因此，厨房下水道的设计是非常重要的。厨房下水道应如何设计，在设计中应注意什么？谈到预防措施，让我们来了解一下厨房的排水系统。

食堂的厨房用水可分为明渠和暗沟两种。一般来说，可以在房间、冷藏室等清洁区域设置排水槽，连接黑暗的沟渠。在被污染的地区，如浴池和切割台建立干净沟渠。

2019商用厨房工程中排水设计细节！

食堂下水道的的设计可以分为两个方面：

1.食堂厨房下水道的的设计

(一)厨房设备管径一般为DN 50，DN 75。厨房下水道的一个更好的方法是直接进入地板，这样就可以快速启动，而且不易堵塞。三面光滑防水材料上的排水口，如白色瓷砖。使用不锈钢作为明渠，并使其防水。排水槽的斜率大于0.5%，长度小于一0m。分离槽的深度不得小于0.6米。

东莞莞城食堂厨房设计解决方案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广东广州,建筑图纸、模型设计的见证者,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在东坡居厨房工程领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创东坡居厨房工程更加美好的未来。