

净菜加工中心中央厨房整套方案设计设备智能化自动化

产品名称	净菜加工中心中央厨房整套方案设计设备智能化自动化
公司名称	北京枫林机械设备有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	北京市通州区宋庄镇徐辛庄大街1号-307室
联系电话	13121715887 13121715887

产品详情

北京尚丰祥食品机械有限公司总部位于台湾，2005年进入大陆市场，2010年在北京设立营销总公司，是台湾的集研发，生产，销售，服务于一体的洗切设备企业。是中国净菜智能化加工设备领域的开创者，引领者。参与了六千多家中央厨房的服务，在净菜工厂领域、团餐领域及餐饮企业等均获得极高的客户满意度及回头率，九成客户续单及转介绍。公司十余年一直做着一件事，专注于净菜工厂、中央厨房（团餐和餐饮连锁）、食品加工厂、预制菜工厂、无刀化方案提供从规划设计、设备设施配套（包含蔬果加工类、骨肉加工类、包装系列、杀菌系列及其他配套等）、安装调试、技术培训、运营指导等净菜加工一站式解决方案，中央厨房前处理食材清洗、切配自动化核心加工设备的研发、制造、销售、服务以及净菜配送中心规划设计、食品保鲜工艺为一体的全套售前和售后全方位技术解决方案！

尚丰祥公司引进全球加以本土化，研发制造高技术，高品质，高效率的产品生产线和卓越的产品质量，凭借着高质量的产品和优质服务获得了国内80%以上餐饮企业的高度认可以及建立了长久合作关系。

“尚丰祥”公司秉承信誉、品质的理念为合作伙伴提供优良产品与服务！科技引领行业发展，创新赢得未来！

产品分类：中央厨房整体解决方案产品说明：北京尚丰祥食品机械有限公司致力于提供中央厨房整体设计、生产、销售、维护一条龙服务。主要服务于学校、部队、企事业单位的后厨以及大型食品加工厂和配餐公司的中央厨房，监狱无刀化设计设备方案和净菜加工厂、预制菜整体方案设计和设备提供。

中央厨房设计概述

首先我们要与客户一起进行前期的数据分析，整理出全部需要在中央厨房加工的产品种类，再做品类分析与加工工艺流程分析，理清思路、确定方案。要设计好工艺流程，需要丰富的专业经验，同时还需要向餐饮企业学习了解其产品工艺流程；以便理清全部需要在中央厨房加工的产品品类。为客户提供选址、建设建议；在这里，我们应当清楚餐饮企业的中央厨房是与其配套的常低温物流中心统筹在一

起规划建设的。建设中央厨房要选择地势干燥、有经排水条件和电力供应的地区，不得设在易受到污染的区域。然后考虑规划物流中心及中央厨房建筑场区的布局及内部工艺布局设计，由数据分析、加工工艺流程分析等规划中央厨房工艺流程分区布局，物流动线，卫生等级设计划分；

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，提供一个**的物流运动路线和平面布置，缩短搬运路离，避免不合理搬运。

设计原则：应兼顾发展预留、并符合人体工程学的需要。

- 1、考虑人流、物流、气体流向、信息流向，融合成一个流向。
- 2、分区操作、分区卫生控制，采用三区控制——污染区、清洁区、控制区，生产流程遵循从污染区向清洁区单方向运动的原则，尽*大程度避免产品动线与人员动线的交叉污染，卫生设计贯穿着工程设计的整个过程。
- 3、产能评估、动线设计；做到产能平衡，预估出生产循环的时间。
- 4、人员动线，*大程度避免产品动线与人员动线的交叉污染。
- 5、物流区设计，原则上物流区设计流量要大于上一个单元的产量。
- 6、设备投入，充分考虑到能源、安全因素，经济适用。
- 7、成本评估，成本或预算的考虑，实用原则。

划分各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。

设置具有与供应品种、数量相适应的粗加工、切配、烹调、面点制作、食品冷却、食品包装、街配送食品贮存、工用具清洗消毒等加工操作场所，以及食品库房、更衣室、清洁工具存放场所等。满足场所设置、布局、分隔、面积的各项要求。

中央厨房动线和走道的预留：

每个流程环节必须紧紧相连，才能减少作业时间及人员的浪费。而这些区域间的主动线与附属走道一定要考虑它的流通性，我们建议，主动线上应预留150cm-180cm宽度，而附属走道可以在75cm-90cm，因为一般的推车宽度都在60cm，而一个人的正面平均为60cm搬拿货物，臂膀在跨距在75cm左右，所以，为了主动线回旋、交叉无碍，我们建议*少在150cm以上，而附属走道至少要75cm才能使货物搬运不受影响。

中央厨房生产加工设备有：

蔬菜清洗类设备—多功能切菜机、全自动洗菜机、专用切丝机、三维切丁机、全自动连续式叶菜类清洗线、全自动连续式根茎类清洗线、自动翻转洗菜机、翻转漂烫清洗机、自动翻转漂烫锅等；

肉类加工处理设备—肉丝肉片机、锯骨机、冻品切块机、鸡鸭切块机、切肉丁机、绞肉机、滚揉机、拌馅机等；

米饭加工设备—自动米饭生产线、自动洗锅机、米饭分装机；

精加工类设备—炒制机、粉碎机等；

混和搅拌设备—和面机、各型搅拌机；

面点加工设备—面条机、各类制胚机、打饼机、饼子包子机等；

热厨加工设备—各型烤箱、自动搅拌炒锅、可倾式燃气汤锅、自动翻炒锅、烘培隧道、自动连续式油炸机等；

冷却类设备—真空冷却机、速冷隧道等；

分装类设备—金属探测机、重量检测机、真空包装机、各型包装机、给袋式包装机等。

进行中央厨房场区布局及工艺流程布局规划设计，我们需要考虑到：

建筑结构形式、楼层及层高；柱网跨度；各区荷载：给排水、电力、蒸汽、燃气点位及需求量；制冷、排烟、新风洁净等级等需求；冷链温层及各温层环节的衔接需求；设备需求（物流设备、厨房设备、冷库冷藏设备、配送运输设备要求）；工艺节点需求等一系列具体需求方案，这就需要同物流中心的设计单位与施工单位进行沟通。出具：

1. 中央厨房场区布局及工艺流程布局规划设计图纸。

2. 常、低温物流中心规划图（建筑平/立/剖/节）图，灯具、货架布置图等；

功能间隔断，设备布置。电位/给排水与排水沟/燃气/新排风设计图；冷库、洗衣间图纸。

3. 统计设备表、用电量、燃气量、风量；给定排水、门窗和地面、墙面、吊顶工艺做法设计及要求。

交各专业设计单位及空调通风、冷库、厨具、消防等专业，将以上图纸转成施工蓝图、报价，确认后施工，各子系统负责安装到位，验收合格。

天烨食品机械始于1980，