

商用厨房规划加工 佛山商用厨房规划 广州万奥厨具

| | |
|------|-----------------------------|
| 产品名称 | 商用厨房规划加工 佛山商用厨房规划 广州万奥厨具 |
| 公司名称 | 广州创利厨具有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 广州市天河区车陂路48号3栋226-12房 |
| 联系电话 | 13265370142 13265370142 |

产品详情

商用厨房规划——广州万奥厨具设备工程有限公司是一家做厨房工程安装的公司

食堂厨房布局要注意哪些事项

食堂厨房布局要注意哪些事项呢？我们一起来了解下。

厨房与食堂之间要做隔音、隔热、隔味措施

厨房和食堂间应有一定的缓冲空间，一般用备餐间来作为过渡空间，可通过设置双道弹簧门、出菜屏风、拐角玄关等方法有效地解决隔音、隔热、隔味等问题，还可避免就餐客人对厨房的。合理地设计排风量可及时吸走厨房炉灶产生的大量热量于油烟，确保厨房内空气流通无闷热感觉，使厨师有一个舒适的工作环境。

厨房及灶台要做通风、排风措施

厨房内通风、排风系统包括排烟罩、抽风机、排烟风管、送新风管及空调系统、有效的通风、排风必须符合下列标准：

- 1、厨房和饮食制作间的热加工间机械通风的换气量宜热平衡计算，计算排风量的65%通过排风罩排出室外。而由房间的换气排出35%，一般以每小时换气40次为宜。
- 2、排气罩口吸气速度一般不应小于0.5米/秒，排风管内速度不应大于10米/秒。
- 3、厨房和饮食制作间热加工间，其补风量宜为排风量的70%左右，房间负压制不应大于5帕，使厨房内产生的油烟、气味不会往食堂飘逸，以达到隔热、隔味的效果。

欢迎咨询广州万奥了解更多商用厨房规划

商用厨房规划——广州万奥厨具设备工程有限公司是一家做厨房工程安装的公司

厨房工程设计布局时有哪些地方需要注意？

- 1、尽量缩短输送流程，使路向分明，完善厨房内抽气系统，保持空气流通及无闷热感，符合厨房关于消防、卫生、环保要求。
- 2、厨房地面用不吸潮并防滑的瓷地砖铺设，靠炉灶一侧应设排水明沟排水沟上要盖隔渣网以便冲刷清洗和处理废料垃圾。
- 3、有条件的饭店厨房区域应建员工卫生间并与外界隔绝开来。
- 4、厨房内除加工部分设置足够数量的洗涤池外必须在生产作业线上设置数个专门的洗手槽。洗碗间的位置，以紧靠餐厅和厨房，方便传递脏的餐具和厨房用具为佳。
- 5、灶位要有水源，安装水以便于操作和清洗。灶台使用燃气做燃料，除接口处使用软管外，气源和灶位之间要用硬管连接，气源处要做防火、防爆处理。

欢迎咨询广州万奥了解更多商用厨房规划

商用厨房规划——广州万奥厨具设备工程有限公司是一家做厨房工程安装的公司

惠州学院食堂厨房用的是哪些厨房设备？

一、厨房机械。

洗碗机，洗菜机，水饺机，压面机，调和机，商用厨房规划加工，水饺机，切肉机，洗米机，面点机，刨冰机，商用厨房规划哪里有，榨汁机，搅拌机，豆浆机，冷冻机，甜筒机，咖啡机，真空冷却机等。

二、不锈钢厨房用具；

商业用电磁炉，佛山商用厨房规划，排风管，排烟设备，油炸炉，刀板杀菌柜，电磁蒸饭柜，餐具浸渍柜，操作台，商用厨房规划公司，点烤箱，洗涤槽，洗涤盘，保管箱，储存柜，储存架，餐车，炊具五金架，杆子，钩子，餐具五金架，杆子，钩子，调料盒，调料箱，调料架，炊具架等。

三、厨房用具。

陶制餐具、塑料餐具、不锈钢餐具、竹木餐具、金银铜锡餐具、金漆餐具、西式餐具、中式餐具、酒具、茶具、咖啡具等。

欢迎咨询广州万奥了解更多商用厨房规划

商用厨房规划加工-佛山商用厨房规划-

广州万奥厨具由广州万奥厨具设备工程有限公司提供。广州万奥厨具设备工程有限公司是广东广州,整体厨房的见证者,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。在广州万奥领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创广州万奥更加美好的未来。

