

# 信诚厨具设备 商用厨房配套 商用厨房

产品名称	信诚厨具设备 商用厨房配套 商用厨房
公司名称	佛山市三水区信诚厨具设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	佛山市南海区盐步南国嘉上酒店用品城西区F25--26号
联系电话	13539324968 13539324968

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：佛山市三水区信诚厨具设备有限公司

决定辅助系统设计：设计程序各环节是有机联系的。区域划分、通道设置、工作间分割、设备布局、水电、排烟等辅助设施密切相关，其中一项变更，就要牵动其他各项发生变动。在厨房结构大小已经确定的情况下，设备决定工作间面积大小，工作间大小决定面积分割，面积分割又牵制通道的设置，设备布局变化，则水电、排烟等辅助设施也要作相应的变动。必须反复斟酌，多次调整，不可能一步到位。

### 收纳带来整洁

厨房的功能决定了它是居家环境易“脏、乱、差”的地方。如何让厨房美观整洁，是厨房装修的除功能便捷以外的另一重要目的。要充分利用空间，利用台柜、吊柜等，给锅、碗、瓢、盆找一个相对妥善的收放空间，再把露明的管道隐藏起来，这样，商用厨房定制，杂乱无章就可变得井然有序。

“病从口入”，是人们常说的一句老话。厨房装修还要注意生熟食品的分别放置，操作区与冰箱要相对隔离。

### 优化灯光布局

除整体厨房的照明外，商用厨房设计，在洗涤、准备、操作区等局部区域也应采用照明灯，对于洗涤与准备区的照明，一般可以在吊柜下部布置射灯光源，并设置快捷开关装置。而在操作区中，商用厨房，充足的光线有利于炒菜火候的更好掌握。[4]

## 量身定制灶台/柜体高度

在设置台面时，应依据不同的工作区以及自身的身高量身定制灶台/柜体高度。对于长期需要做饭的人来说，适宜高度的操作平台可有效防止疲劳

决定厨房的应有功能：厨房应具备的功能主要取决于厨房布局设计。厨房有大有小，但是基本功能不能少。厨房太小则不能设工作间，但也要考虑下设计应有的功能部位，也要按工作流程、工艺步骤设计，不漏步，不缺项。

商用厨房设计布局具有长久影响：商用厨房设计布局一旦实施，砌墙、设门、水电排烟施工完毕，就成为固定形式，商用厨房配套，即使发现问题也很难改变，具有一定不可更改的长久性。因此，商用厨房设计布局的优化程度，对厨房的工作效率具有长久影响。

信诚厨具设备(图)-商用厨房配套-商用厨房由佛山市三水区信诚厨具设备有限公司提供。“烤鹅炉,蒸饭柜,燃气炉具,厨房设备定制”选择佛山市三水区信诚厨具设备有限公司，公司位于：佛山市南海区盐步南国嘉上酒店用品城西区F25---26号，多年来，信诚厨具设备坚持为客户提供好的服务，联系人：李先生。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。信诚厨具设备期待成为您的长期合作伙伴！