

餐厅厨房通风工程 鲲鹏厨房设备 湖南厨房通风工程

产品名称	餐厅厨房通风工程 鲲鹏厨房设备 湖南厨房通风工程
公司名称	东莞鲲鹏厨房设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市大朗镇佛子凹村富民南路52号
联系电话	13929495298

产品详情

星级酒店的厨房设计原则

吊柜、底柜均采用对开门的形式，在形式上的规整，但这会给使用者带来诸多不便。如吊柜门在侧开时，操作者要拿取旁边操作区的物品，湖南厨房通风工程，稍不留意，头部就会撞到门。而存放在底柜下层的物品，则必须要蹲下身才能拿到。为了取用方便，常用的物品应该放在高度70厘米到185厘米之间，餐厅厨房通风工程，这段区域被称为舒适存储区。吊柜的最佳距地面高度为145厘米，为了在开启时使用方便，可将柜门改为向上折叠的气压门。吊柜的进深也不能过大，40厘米合适。而底柜最好采用大抽屉柜的形式，即使是最下层的物品，拉开抽屉就能随手可及，免去蹲下身手伸向里面取东西的麻烦。

厨房的通风设计一般可根据以下流程进行。

- 1、去现场考察，并了解宾馆分属的菜系，和厨房供应的用餐人数；
- 2、规划设计厨房的通风，设计参照相关的国家和地方的相关规定，如《饮食业油烟净化设备技术要求及技术规范》、《饮食业油烟排放标准》、《城市区域环境噪声标准》、《城市区域环境振动标准》等；
- 3、设计完毕后，选用优质的排风送风设备。要求设备性能稳定，工厂厨房通风工程，能够保证厨房保持空气清新流通，不影响厨师的心情和工作效率。

设计完毕后，就是通风系统的安装了。只要设计合理，并按照具体的规范来安装，这样的通风设计就是美的啦。

预进间：为了满足卫生防疫要求，企业厨房通风工程，售卖区设计了预进间，并留有送餐专用通道。

洗碗间：餐具清洗消毒遵循的是一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁的原则，所有餐盘送到清洗间统一清洗、统一消毒保洁，该区系食堂厨房设计的重要环节之一，无需周转，易操作。

食堂厨房精细的设计规划可以改进现场的人、机、物、料等的*协作，提高资源的利用能力，这就是z好的节能减排行动。

餐厅厨房通风工程-鲲鹏厨房设备(在线咨询)-湖南厨房通风工程由
东莞鲲鹏厨房设备有限公司提供。餐厅厨房通风工程-鲲鹏厨房设备(在线咨询)-湖南厨房通风工程是东
莞鲲鹏厨房设备有限公司（www.kunpengcj.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本
页面或图片上的联系电话，索取联系人：唐桂清。