

# 厨具设备 万家欢 中山厨具

|      |                         |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 厨具设备 万家欢 中山厨具           |
| 公司名称 | 广东省万家欢企业管理服务有限公司        |
| 价格   | 面议                      |
| 规格参数 |                         |
| 公司地址 | 广东省佛山市禅城区佛山大道60号        |
| 联系电话 | 13690255888 13690255888 |

## 产品详情

厨房的运行离不开厨房设备工具、其中刀具、案板、切菜机、绞肉机、拌面机，各种盆、盘、筐等，因其直接接触生料，厨具设备，是微生物污染的重点目标，因此这些设备、厨具的洗涤、消毒受到重视。

刀具是厨师的常用到的厨房工具之一，但也是最常与生熟料接触的工具，为避免污染熟料，厨具批发，因此不能用一把刀具加工生料和熟食，并且每周磨刀一次。

砧板是配套使用，应在每次使用完后用洗洁剂进行清洗，在使用消毒液浸渍，加以热水烫，以起到杀菌作用。砧板和刀具一样熟食、生食因分开使用，这样才能大程度的包含其不受到微生物的污染。

肉类切割、绞碎机因使用不锈钢材质的，且每日使用完毕后拆卸清洗。若切割机发生了生锈也可使用15%的H(NO)<sub>3</sub>或除锈剂将锈祛除并清洗干净后再使用，这样就可以避免锈迹中含有的元素污染生料，同时延长切割机和搅碎机的寿命。

器具及容器，传递及运输生熟料的工具，其盛放的生熟料不同，导致污渍不同，洗涤的方法也是有所差异，这就不一一说明了。但是洗涤后所进行的步骤却是一致的，应该将其清洗干净后，用热水、蒸汽进行消毒处理。

金属器具易腐蚀，若长期有水分残留很容易生锈。因此可通过高温进行消毒的同事蒸发器中的水分。

本说明是餐厅厨房工程设计说明书适用于各类餐厅厨房工程设计。

### 一、餐厅厨房工程设计说明书—细节说明书

1、餐厅厨房工程设计风格说明：餐厅厨房设计要以简洁明快的设计风格为主调，简洁和实用是现代的餐厅厨房简约风格的基本特点。

2、餐厅厨房环境设计的说明：是对厨师良好工作氛围的营造，主要指对餐厅厨房通风采光、温度湿度

、地面墙壁等构成厨师工作、餐厅厨房生产环境方面的相关设计。

3、餐厅厨房工程设计高度说明：一般在4米左右，吊顶后的高度在3.2~3.8米为宜。此高度的优点在于便于清扫，保持空气流通，方便安装各种管道、抽排油烟罩。

4、餐厅厨房的顶部说明：应采用防火、防潮、防滴水的石棉纤维或轻钢龙骨板材料进行吊顶处理，尽量不要使用涂料。

5、餐厅厨房的地面说明：一般都采用耐磨、耐重压、耐高温、耐腐蚀、不积水、不显滑又易于清扫的防滑地砖。地面还需要有一定的坡度，厨具工程，一般在1.5%~2.0%，地面与墙体的交接处采用圆角处理。

6、餐厅厨房工程设计照明说明：厨房照明应达到每平方米10瓦以上，在主要操作台区、烹调作业区照明更要加强。

7、餐厅厨房工程设计噪音说明：噪音一般是指超过80分贝以上的强音，解决厨房噪音的方法有：选用先进厨房设备，减少噪音。排烟风机放置在楼顶。燃气灶具鼓风机需用优质产品。

## 二、餐厅厨房工程设计说明书—流程说明书：

调研了解需求 出具厨房设计图纸 报部门审批 出具厨房设备摆放及配套水、电图 将图纸交予客户确认 客户将设计图纸交给设计院，设计院将图纸嵌入施工蓝图 施工方按照蓝图装修施工 厨房设备安装与摆放 厨房设备试运行 部门核查验收，核发卫生许可证 投入使用运营

## 三、餐厅厨房工程设计说明书—布局说明书

合理的厨房布局设计应遵循以下设计原则：

- 1、餐厅厨房布局设计应满足既定菜式的需要。
- 2、严格掌握生熟分开，洁污分流的原则，确保厨房饮食卫生。
- 3、生产加工流程简短顺畅，避免迂回交叉，尽量缩短输送流程，使路径分明。
- 4、餐厅厨房各功能区域清晰，既相互独立又相互沟通，便于厨师各司其职，分工合作。
- 5、拥有合理的操作人员走动空间，便于厨师作业，视野开阔，方便管理。
- 6、餐厅厨房应设置良好的排烟系统，确保空气流通、无闷热感觉，使厨师有一个舒适的工作环境。

标准厨房是一些快餐连锁企业根据市场餐饮需求来配备的，标准厨房的面积随生产产品类别、生产工序、品种多少、复杂程度、选配设备的情况等诸多因素的变化来决定的，下面我们就来了解一下标准厨房面积的规划要求。

### 一、就餐顾客人数与厨房面积的关系：

厨房主体面积按照所布置的生产工艺设备、设施（固定状态的工作台、洗涤槽、架、柜等）与操作、运输所占空间，一般可按一下公式为： $K$ （厨房主体面积）= $C$ 。（各种设备、设施占地面积） $\times$   $M$ （系数）。系数 $M$ ，中山厨具，一般取2.0、2.5、3.0、3.5。大规模供餐量厨房系数采用3.0~3.5；中小规模供餐量厨房系数采用2.5~3.0。

## 二、标准厨房操作、人员行走、运输宽度的面积规划：

在进行工艺设备、设施布置时必须留出厨房操作、人员行走、运输以及设备维修用的空间位置，还应考虑操作人员、管理人员的安全行走通道位置。

标准厨房的面积都是按照以上一定的比例来规划的，面积太大太小都是不合理的，面积太大，容易造成工作人员来回活动空间和时间增多，降低工作效率，造成设备资源浪费；面积太小，厨房空间拥堵，空气流通慢，设备摆放杂乱，影响工作人员心情。

厨具设备-万家欢(在线咨询)-中山厨具由广东省万家欢企业管理服务有限公司提供。广东省万家欢企业管理服务有限公司（[www.wjh88.com](http://www.wjh88.com)）在宾馆、餐饮这一领域倾注了无限的热忱和热情，万家欢一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：魏总。