

厨房设计要求 厨房设计 金佰特商用厨具

产品名称	厨房设计要求 厨房设计 金佰特商用厨具
公司名称	山东金佰特商用厨具有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	滨州市博兴县兴福工业园
联系电话	05432263888 18905436980

产品详情

【山东金佰特-厨舍记连锁餐饮事业部】

为社会创造价值

做为一个生产型企业，该如何找到自己的定位，如何健康持续的发展，这是每一个生产型企业都应该认真考虑的问题。

曾经看过一个非常有名气的企业的企业价值观-----做一个受人尊重的企业，厨房设计要求，还看过一个企业的企业价值观里提到，做一个对对社会有价值的企业。这两个企业都是他们行业内举足轻重的企业。从这两个企业的企业价值观里不难看出，其实一个生产型企业，要想更好更快，更加健康持续的发展，首先做到真正的能为人、为社会创造价值。

做为中国厨都里的一员，金佰特深深的感受到一份责任，一份压力，一份期待和一份信任，我们不止是在做产品，我们的产品不单单是卖出去，更多的是要考虑，我们的产品真正的能为社会，能为我们的用户带来什么。

为社会创造价值，为客户解决问题，这才是一个生产型企业应该努力发展的方向。不是你的产品没有市场，不是你的研发能力不强。而是你要真正的找到方向。西游记里有一句歌词“敢问路在何方，路在脚下”。用行动去摸索，用脚步去丈量，用心去发现。

记得以前电视里，有一句广告，叫“大家好，才是真的好”，以前只是感觉好玩，在企业里呆了久了，才发现，实践出真知-----一个人赢不叫赢，共赢才是真的赢。

金佰特多年来一直在摸索中前进，摸索产品创新之路，摸索服务发展之路，摸索共赢发展之道。我们不是最hao的，我们只想做的更好。我们不止在做产品我们只想用我们的产品，为更多的用户解决问题，提供方便，创造价值。我们不止在做产品，我们只想用我们的创新，做一个对社会最负责任、最有益的事情，为所有新老朋友打造一个具有持续盈利能力的事业平台”

厨舍记---好厨房 耀定制

订购我公司产品，您将享受以下免费服务：

1. 厨房设备配套上水施工图纸
2. 厨房设备配套排污施工图纸
3. 厨房配套平面隔断施工图纸
4. 厨房设备配套电路施工图纸
5. 免费派遣工程师现场沟通施工要领及注意事项

配图：山东金佰特--厨舍记--厨房设计

【山东金佰特-厨舍记连锁餐饮事业部】

厨房布局设计——确定工作间位置

为提高工作效率、减少运行成本，在厨房布局设计各种功能区域、餐厅位置时，应考虑以下原则：

（1）按工作流程顺序确定

按工作流程顺序设置工作间位置。副食加工的流程：副食库 粗加工间 凉菜间 热菜间 备餐间 出餐口 餐厅按顺序排列。主食加工的流程：主食库主食粗加工间 主食熟制加工间 备餐间 出餐口 餐厅按顺序排列。洗碗间要设在收餐口，备餐间要设在出餐口，热菜间与凉菜间要紧靠备餐间，保证出菜顺畅方便。

（2）按相关关系确定位置

厨房内各种工作区域应该分开，按相关关系确定位置，缩短传递、沟通的路径，厨房设计装修，使协调、协作、管理方便。若以主、副食类别来区分，副食的副食库、粗加工间、热菜间、凉菜间按流程的前后顺序排列，缩短距离，中间不应穿插主食加工间；主食库、面点粗加工、蒸煮、煎烤加工间应按出餐顺序安排在一起。

（3）按生熟类别安排

除加工类别相关外，还有生熟的类别，如把需要排烟的工作间安排在相近的位置，便于排烟罩和管道的安装。当面积有限时，把熟制设备，如灶台、蒸饭柜、烤箱等安排在一个工作间内，便于排烟和温度控制。为适应市场需求采取的新举措，例如，明档、明厨，则有些流程就要做一些调整，兼顾相关位置，形成有机的联系。

（4）按出餐快慢、多少确定工作间位置

根据出餐速度快慢、多少的顺序要求，厨房设计，确定各工作间与餐厅的距离。较大的酒店，副食、主食品种比较多，分工也就比较细，工作区域划分也就多，有的设有多个厨房，有菜系、菜品的区别。

厨房内应设有炒菜、海鲜、燕翅鲍、炖菜、煲汤等加工区，有特色菜、特色面点厨房内还设有单独的加

工间。大型厨房的设计相对要复杂一些，考虑的因素要多一些。有些菜品口感最佳的时间就只有一两分钟，甚至几十秒，餐厅厨房设计，这就需要出餐速度快，所以必须保证热菜、凉菜加工间与餐厅距离最近。

传菜间设在出餐口位置，也就是设在凉菜、热菜加工间与餐厅衔接的位置。而主食、炖菜、汤类不是必须在第一时间上桌，出餐量也要少一些，与餐厅的位置可以排在比热菜、凉菜稍远一点的位置。但是，以面食为主的快餐店，菜肴制作为配属经营，主食加工间出餐量多，就应靠近餐厅，保证出餐快捷方便。设计人员必须深入了解加工工艺流程和厨房结构环境，优化位置布局。

订购我公司产品，您将享受以下免费服务：

1. 厨房设备配套上水施工图纸
2. 厨房设备配套排污施工图纸
3. 厨房配套平面隔断施工图纸
4. 厨房设备配套电路施工图纸
5. 免费派遣工程师现场沟通施工要领及注意事项

配图：山东金佰特--厨舍记--厨房设备

【山东金佰特-厨舍记连锁餐饮事业部】

厨舍记---好厨房 耀定制

连锁餐饮厨房工程防火配置要求

一、灭火器

厨房区域内灭火器按每20平方米配备两具4KG干粉灭火器，且不得少于两具，灭火器须在离灶台、常用大功率设备等周边1米距离内，安放位置固定并设明显标识、方便拿取；

二、灭火毯

厨房区域内，灭火毯须配置规格不小于1.2米×1.2米，必须固定放置于灶台左右两侧并设有明显、统一的标识，且每个灶台应配置不少于一张灭火毯；

三、挡火板

1. 须使用阶梯式挡火板，挡火板之间必须达到无间隙拼接；
2. 厨房挡火板必须每日擦拭，表面无积油、油垢；

四、排油烟设施及分户排烟管道清洗要求：

1. 厨房内灶台上方的油烟罩、灶台须每日进行擦拭清洗，清理集油盒，避免过满溢出；

2. 灶台上方排油烟管道的（半臂之长）必须每周进行清刮和擦拭，无油垢积存；

3. 分户排油烟管道在满足不积油情况下，分为2级清洗方式：一级为重油烟商户，分户排油烟管道每月不少于1次清洗；二级为轻油烟商户，分户排烟排管道每3个月不少于1次清洗；

4. 建立排油烟管道清洗档案（一户一档），并及时更新；

五、厨房自动灭火装置管理

1. 有油烟管道的厨房必须安装厨房自动灭火装置。自动灭火装置的控制柜须牢牢固定在墙或支架上，安装高度以柜底距地1.2米为宜，控制柜应远离热源；

2. 厨房自动灭火装置安装方式应符合设计和产品说明书的规定，并应满足操作跟维修更换的要求；

3. 厨房自动灭火装置必须具备自动、应急、手动三种启动方式；喷药管线须为不锈钢且壁厚符合要求，不锈钢管件丝扣联结；必须有YANSHI喷水功能、并可自动关闭；

4. 每6个月由设备厂家对厨房自动灭火装置进行维护保养一次，并出具维保合格证明；

六、可燃气体报警器

1. 厨房可燃气体报警器安装方式应符合设计和产品说明书的规定，并应满足操作和维修的要求；

七、感温探测器

厨房感温探测器须安装70 报警的感温探测器。其安装空间高度小于8米时，每20平方米-30平方米安装不少于1个感温探测器，厨房内独立封闭空间必须加装感烟探测器；

八、喷淋设施

厨房区域内喷淋设施须严格按照经当地消防部门及501城市广场核准的设计图纸进行施工、安装，炸炉上方必须安装70°温感及93°喷淋头；

九、安全用电

1. 厨房区域配电箱须装在厨房入口墙面，并与蒸炉、油锅、灶台、水池保持一米以上的距离，且配电箱底边距地面高度1.2-1.5米之间；

2. 厨房配电箱内电源开关总闸须张贴对应控制设备标识，箱门上须张贴开关箱配线图、标识清晰无污迹；

3. 厨房墙插必须安装防水罩。严禁使用移动插线板；

4. 餐饮用户内需24小时持续供电设备，如：冰箱、冰柜、应急照明、发面机等。需单设专用供电回路，单独控制。严禁使用多项插座，严禁其他用电设备共用该路电源或插座供电。

订购我公司产品，您将享受以下免费服务：

1. 厨房设备配套上水施工图纸
2. 厨房设备配套排污施工图纸
3. 厨房配套平面隔断施工图纸
4. 厨房设备配套电路施工图纸
5. 免费派遣工程师现场沟通施工要领及注意事项

配图：山东金佰特--厨舍记--厨房设计

厨房设计要求-厨房设计-金佰特商用厨具(查看)由山东金佰特商用厨具有限公司提供。山东金佰特商用厨具有限公司(www.cnjinbaite.com) 实力雄厚，信誉可靠，在山东 滨州 的节能设备等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领金佰特商用厨具和您携手步入辉煌，共创美好未来！