

# 金佰特商用厨具 厨房设备安装 厨房设备

产品名称	金佰特商用厨具 厨房设备安装 厨房设备
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】

### 商用厨房工程设计注意事项

厨房工程是一项非常严谨的工作，在做厨房工程时要注意很多事项，每个环节都影响到了厨房工程的完美程度，所以施工方和承包方必须做好每一个细节。

#### 一、厨房工程设计注意事项

厨房工程设计时要满足卫生、环评、消防的相关规定以及客户的需求，还要做到流程合理、设备配置得当，只有满足了以上几个因素条件，厨房完工后才能正常运行，厨师工作时才能得心应手。

##### 1、厨房工程设计施工的相关规定规范。

厨房的卫生要符合国家的卫生标准，要符合以下规范：《餐饮服务食品安全操作规范》、《中华人民共和国食品卫生法》、《饮食建筑设计规范》、《餐饮具集中消毒单位卫生监督规范》、《城市规则与食品卫生监督机构的要求》、《餐饮业食用卫生管理办法》。

厨房要满足消防规定，注意消防规定是非常有必要的，以免火灾的发生，要做好以下相关规定：《火灾危险环境电力装置设计规范》、《建筑设计防火规范》。

环保部门要给出环境影响评价，也就是大家说的环评，是指对规划和建设项目实施后可能造成的环境影响进行分析、预测和评估，提出预防或者减轻不良环境影响的对策和措施，厨房设备安装，进行跟踪监测的方法与制度，厨房的排烟必须符合环保部门的规定。

##### 2、厨房工程设计要满足客户的需求，要根据客户的需求进行合理的设计厨房。

3、厨房工程设计流程合理，只有厨房工程设计流程人性化了，才能满足厨房的秩序有条不紊，让厨房的厨师和工作人员得心应手的工作，能很大程度上提高了厨房工作效率。

4、设备要配置适当，要符合客户经营的厨房类型，星级酒店厨房的要配置GAODUAN的设备，一般的饭店和小餐馆一般的设备就可以，设备的配置要符合客户经营的厨房类型和档次，不要乱配，一切以用户的角度出发。

## 二、厨房工程设计施工注意事项

厨房工程设计施工注意事项包括以下5点，小编跟大家分享，希望大家能受益。

1、厨房工程施工进度要安排合理，与其它专业有机配合，厨房设备，交差作业时按流程处理，不DAJIA友好协商。只有各个相关部门配合完美了，才能不影响进度。

2、设备进场时门洞的大小要满足设备的尺寸。

3、现场合尺：根据前期设计图纸再次核对设备摆放的尺寸，确保厨房设备进场后能否摆放，有的设备因为过道窄摆放不了，像这样的设备放到最后处理。

4、水、电、位有误差时，及时和总包、分包沟通、做到及时处理，有效解决。

5、设备摆放要做到横平竖直，合理摆放。

## 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--节能环保--绿云灶

**【山东金佰特-厨舍记连锁餐饮事业部】**

如何选择不锈钢厨房设备

这些年餐饮业是一个发展极为迅速的行业，而不锈钢厨房设备作为各类餐饮店至关重要的组成部分也受到了消费者的重视。所以不锈钢厨房设备哪个品牌好是他们最关心的问题之一，那么跟小编一起来看一下选择不锈钢厨房设备品牌的三个技巧。

### 一、看生产商实力和经验

都知道人们对不锈钢厨房设备的信赖来源于它强大的功能和稳定性，而要拥有这样的突出品质就要选择一家有突出实力和丰富经验的不锈钢厨房设备生产厂家了。而且更重要的是有实力和经验的生产商在不锈钢厨房设备的安全性和售后管理上也有很高水平的品质。

### 二、看产品实际质量表现

当然不锈钢厨房设备的SHOU选肯定是质量好做工出色的产品，因为它直接关系到我们选择该产品之后的使用效果。建议各位可以通过实际考察和咨询正在使用该产品的朋友进行直观了解。重点关注这些不锈钢厨房设备的做工严谨度、使用中的稳定性以及设计的科学合理性。

### 三、根据自己情况选择合适的产品

最后还有最关键的一点是各位一定要根据自己厨房的具体安排来购买合适的不锈钢厨房设备，最HAO是对自己厨房的安排和不锈钢厨房设备的尺寸和安装要求进行谨慎的平衡。另一方面也对不锈钢厨房设备的功率等规格进行评估以选择最适合自己的产品。

可见选择不锈钢厨房设备是需要我们好好对比考察的，即重点了解设备生产者的实力和生产经验以保证设备起码的技术水准和安全性，以及了解不锈钢厨房设备产品在各类场合的实际应用表现，而根据自己实际情况和需求选择也是选择不锈钢厨房设备需要注意的地方。

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--节能环保--绿云灶

【山东金佰特-厨舍记连锁餐饮事业部】

## 厨房工程之排烟系统的三大设计重点

厨房工程中的排烟系统是酒店、餐厅在装修时必须要考虑的环节。只有厨房排烟系统设计好了，才会为厨房装修锦上添花。那么厨房排烟设计应该如何去做呢？

### 1、系统部件选择

品质优良的厨房排烟系统由很多部分组成，厨房设备公司，其中最主要的几个部件分别是排烟管道、油烟净化器、排烟风机和厨房补风装置等。使用者在选择油烟净化器的类型时需要根据安装地点的实际情况进行选择。在油烟净化器安装之前，厨房设备维修，首先要对排烟系统中各部分的实际运行参数进行核算。一般新建项目在设计时要充分考虑安装了油烟净化器后对排风系统的影响。

## 厨房工程排烟系统

### 2、排风量的确定

为了保证厨房整体的净化效果，在实际设计时排烟风量要求需要严格按照排风罩的吸入风速计算，排风量的计算方法按照国家相关规定的计算方法进行计算，只有确定了合适的排风量，厨房排烟系统才能发挥最大效用。

### 3、厨房补风

建筑物的格局和厨房在建筑物中的位置都会影响厨房排烟系统补风功能的设计，一般高档餐厅的补风系统应由建筑物的集中空调系统进行有序送风。但是对于居民区或是不具备集中空调有序送风条件的建筑物，可以采用集中采暖系统的方式进行无集中空调补风。

品质有保证的厨房排烟系统的在设计时需要兼顾到各部件的交互运作，同时还要使排风补风等达到最佳状态才能有效的使用厨房排烟系统。厨房工程中使用厨房排烟系统不仅净化了室内空气，同时也能防止烟雾油渍等对室外空气的污染。

## 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--节能环保--绿云灶

金佰特商用厨具(图)-厨房设备安装-厨房设备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](http://www.cnjinbaite.com) ) 在节能设备这一领域倾注了无限的热忱和热情，金佰特商用厨具一直以客户为中心、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：曹经理。