

厨房设计 金佰特商用厨具 厨房设计规格

产品名称	厨房设计 金佰特商用厨具 厨房设计规格
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】

商用厨房设备厂家分享：酒店如何正确安装厨具

商用厨房设备厂家生产的酒店厨具因为设施齐全，功能性强，所以在各大酒店中十分受欢迎。但是，由于每个酒店的厨房都不一样，不仅提供的饮食类型不同，厨房的面积和格局规划也不一样，所以酒店从商用厨房设备厂家中购买酒店厨具的时候一定要根据实际情况来购买进行安装。

1、先做好基础装修

要想让厨具安装的最符合使用需要，从商用厨房设备厂家采购厨具之后不能急于安装，而应该先将厨房的基础装修工作以及清洁工作做好，确保厨房处于很适合安装酒店厨具的条件下再开始安装，避免在安装厨具之时为其造成二次污染。

2、对尺寸进行测量

由于每个厨房的面积大小和布局不一样，所以对于厨具的摆放以及厨具的尺寸规格也都有着不一样的要求，所以，酒店从商用厨房设备厂家采购酒店厨具的时候就应该找专业人员来进行设计，安装厨具前更应该根据设计好的尺寸再进行实地测量，保证各种厨房设备都能有充足的安装尺寸但是互相之间又衔接紧密。

3、做好接缝防水处理

由于厨房中水的使用很频繁，所以要从不锈钢厨房设备厂家采购防水性好的厨房设备，同时在安装的过程中对设备之间的接缝处用硅胶要做好防水处理，避免在使用中因为积水而出现渗漏的现象。

厨房中使用的各种设备对酒店来说都至关重要，因为为消费者提供的食物都要从这些设备中制造出来，所以，不仅要从小金佰特商用厨房设备厂家采购相关设备还要在安装时注意各种细节问题，这样才能保证以后的使用中让厨房整洁有序。

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】

商用厨房工程施工注意事项之小型餐饮厨房工程

如今开餐馆，要想获得《餐饮服务许可证》，其中一个关键环节是商用厨房工程施工。根据县市场监管局现场核查情况看，除对就餐场所有特殊要求的情况外，餐厅设置和装潢基本上能符合要求，厨房设计，但厨房工程施工、设施设备不符合要求比较多。下面小编简要介绍商用厨房工程施工注意事项之小型餐饮厨房工程。

小型餐饮厨房工程施工注意事项

一、餐饮厨房跟餐厅一样，应设置在室内，其建筑须为合法建筑，不能设置在通风不畅的地下或半地下建筑内，也不能设置在外搭棚等违法建筑内。

二、餐饮厨房面积最XIAO要有8平方米，厨房、仓库等食品处理区面积之和应占餐饮场所总面积的约1/3(切配和烹饪场所面积至少占1/2以上)，厨房高度至少要2.5米(操作台面至天花板高度 > 1.5米)。

三、餐饮厨房四面墙壁贴瓷砖到顶，如无砖墙，应使用铝合金隔离或在其它墙面上贴不锈钢板。需要特别提醒的是，厨房墙面不能使用常见的塑料扣板、地板胶、木板等有毒、易燃材料；厨房顶上应吊顶或做防霉涂料；厨房门窗既要采用易清洁、不会污染食品的材料(如铝合金、不锈钢)，又要设置防尘、防蝇、防虫、防鼠设施(如隔帘、挡鼠板等)。

四、餐饮厨房内应该有进水和通畅的排水沟或排水管道(排水管道应埋入地下)，其规模应符合粗加工、烹饪、餐用具清洗消毒等需要；一般情况要设置水槽5个，其中3个分别用于清洗肉类、蔬菜类、水产品类，另外2个要安装于相对独立的地方，专用于清洗餐用具，水槽材质应选用不锈钢或洁白的陶瓷，不能使用磨石子、花岗石等水槽。

五、餐饮厨房内至少应有粗加工、切配、烹饪、餐用具清洗消毒保洁等加工操作区，各操作台台面材质不能使用地砖、花岗石、木板等易污染或有毒有辐射材料，一般应使用不锈钢台面；清洗消毒后的菜盘等餐用具应放入不锈钢保洁柜内，为节省空间，建议购买餐用具保洁和食品原料切配功能二合一的保洁柜式操作台。

六、餐饮厨房内烹调场所应采用机械排风及油烟过滤。

七、餐饮场所内不得设置生活区，厨房内不得设置卫生间。

八、液化SHIYOU气不能与易燃易爆物品和其它明火(如煤饼炉)在同一个厨房。

九、为了从业人员的身体健康，建议不使用煤饼炉。如确有需要，煤饼炉等活动炉应做成固定灶台。

以上就是商用厨房工程施工注意事项之小型餐饮厨房工程简要介绍，希望对大家有所帮助。

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】

饭店厨房工程设计在经营中的重要影响

根据餐饮厨房工程设计多年的经验来看，饭店厨房工程设计的重要性有时被放于次要地位，到了饭店正式营业，店主才意识到饭店厨房设计的重要性，这时候想要整改，花费的成BEN和人力都很DA。

作为餐饮空间的设计者和经营者，都必须意识到，厨房作为饭店最重要的职能部门，设计的合理与否，都将对饭店的建设和产品质量产生直接影响，同时也将影响到厨房BEN身的生产规模和产品结构调整，对于在厨房里工作的员工身心健康以及工作效率也会有着微妙的影响等等，下面我们就来看厨房设计将在哪些方面影响着饭店的运营。

饭店的厨房里有各个职能区域，而厨房设计中最重要的一部分就是对于这些区域的面积分配，科学合理的将设备和设施进行面积分配，可以节省出一部分相当可观的投资费用。从两个方面来看面积分配，如果厨房的面积过小，厨房设计品牌，或是厨房设备的配备情况不尽如人意，厨房设计规格，在生产过程中，为了满足生产需求，就肯定需要追加投资，严重的时候更是对正常的生产的出品造成影响；如果厨房的面积过DA，或是为了片面追求高DA全而采购了远超出BEN店厨房生产需求的设备，虽然应付日常生产没有任何问题，但也在无形之中增加了厨房的建设投资成BEN，造成了不必要的浪费，这是我们所不提倡的。

不管是什么样的结构的厨房，功能分隔以及设备的选择都是和其产品的菜系、风格和特色相适应的，其中任何一个的变化都将对场地的要求的设备的选择产生影响。以北方菜为例，北方菜很多都以面食为主，所以在厨房设计的时候都会特地突出面点房的作用，并配以DA口径的蒸灶和锅灶；南方菜中我们以粤菜举例，粤菜中尤以炖品为一DA特色亮点，所以厨房中肯定需要配备DA量的煲仔炉。可以这样说，厨房设计保证了厨房生产和提供特色餐饮，不同风格特色的餐饮店，在厨房设计时为了保证出品质量的优良和风味的纯正，就必须做出相应的调整，而且餐饮市场的行情也是千变万化的，紧贴潮流变化，逐步调整并完善厨房的布局，是一个长期而持续的过程。

以上内容，只是饭店厨房工程的基BEN意义。设计一个良好的厨房工作环境，可以在很DA程度上保证员工用心的去工作，世界上第一家假日酒店的DIZAO者凯蒙斯·威尔逊先生曾经这样表示：没有满意的员工就不会有满意的顾客，如果工作场所连员工都不会觉得满意的话，就更别去提能让顾客满意了。足以说明工作环境的重要性，厨房设计注意事项，餐厅如是，厨房如是。为厨房的员工创造出一个安全舒适、空气清新并便于操作的工作环节的关键，在于在如何节约劳动力，从而减轻员工的工作强度，同时也关心员工的身心健康以及是否便于操作的基础上，将各种因素都考虑其中，对于厨房设备进行正确的选择和配备，将厨房科学合理的设计成最LIXIANG化的状态的职能部门。

厨房的主要作用是为顾客提供各类所需的美食，所以食物的出品速度和质量就是我们需要关心的头等DA事，厨房如果在设计的时候考虑不周，造成间隔多，作业点分散，流程不畅，设备功能无法满足生产需求，或是设备的返修率居高不下等等情况，都将对产品的出品速度和质量造成直接影响；反之，干净整齐的厨房环境，先进并且适用于生产的厨房设备，便利的操作和使用，设计合理的工作流程，让厨房员工在工作的时候最DA限度的省时又省力，操作设备的时候又能得心应手，对于产品的出品速度和质量都是最有利的保障。

顾客去饭店就餐，接触最多的必定是餐厅，厨房是工作重地，使用期间里面必定充斥着高温，并且伴随着各种噪音和气味，每个顾客去饭店就餐，都希望有一个干净整洁，清新高雅的舒适环境，如果厨房和餐厅之间没有明显的分隔和阻挡的话，很可能对餐厅造成污染，势必影响到顾客，所以良好的厨房工程设计是能否为顾客提供良好的就餐环境的基础，同时，我们在做厨房设计的的时候也必须考虑到，应该如何为顾客提供完整且有序的出品所必需的备餐服务。

配图：山东金佰特--厨舍记--节能环保--绿云灶

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

厨房设计-金佰特商用厨具-厨房设计规格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）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。