

酒店厨房布局设计 广州天圣厨房设备

产品名称	酒店厨房布局设计 广州天圣厨房设备
公司名称	广州天圣厨房设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广东省广州市番禺区石基镇市莲路南浦村段32号
联系电话	13318790135 13318790135

产品详情

商用厨房一般都是用水量比较大的地方，因此在商用厨房设计的前期就需要注意厨房的给水跟排水的设计布局，及时供水迅速排水也是提高厨房的工作效率。下面天圣厨房工程厂家小编就带大家来了解一下，厨房工程给排水设计要注意哪些，一起来看看吧！

500人左右用餐的酒店常用的商用厨房工程排水设计

一、管排的常见设计

酒店厨房经常用到的中管排大比较常见的设备、设施的排水点和街道排水沟的距离连接处，一般用于厨房外面内管网和室外的隔油池、市政排污管连接在一起，酒店商用厨房内主要的排放方法，一般管排的管径150mm以内，室外在市政排污管的管径不得小于200mm

二、池排的常见设计

酒店的商用厨房如果某个工作区域，厨房设备比较多或排水比较多排污量又比较大而集中的话，建议用池排的方法，比如餐具清洗间，原料加工等地方，一般设计在厨房地下设置一个地池，地池大小要看区域所有排水点为准，地池和排污明沟连接上，设在出水口做好接渣筐，地池深度一般建议在80-200MM看场地的排水量而定，酒店厨房布局设计，根据厨房条件来设计比较恰当。

三、沟排的常见设计

明沟排污是各大酒店厨房排放的主要方式，每个工作台面之间基本上都设有排污沟，排污沟最上面铺上不锈钢算子或者铁网，铁网上应该设计成随时都可以提起来活动的不锈钢盖板较为合适，商用厨房排污沟长度建议是30M，沟底倾斜度建议在0.5% - 2%较为合适。排污沟深度设计建议在50-80MM之间，排污沟尾端要架设沉渣井和防鼠渣框等装置。

以上就是小编给大家讲解的关于厨房工程给排水设计要注意哪些，看完不吃亏的相关知识，厨房工程中的排水系统确实需要好好设计，才能做到正常运行，做到排水，进水都通畅，才能让厨房工作人员都正

常工作。

厨房的灯光重文化，厨房的灯光重实用。灯管选择不要太花哨，案板上要配有明亮的灯光，精细的刀工需要足够的灯光，这样才配菜的时候也能看得清楚，保证卫生。厨房和操作间的光线要明亮，使用荧光，操作面不能产生阴影，灶台照明要使用防爆灯。

500人用餐的酒店商用厨房设计要选择哪些灯光比较好？

这里的实用，主要指炒菜要有足够的灯光以把握菜肴色泽。

案板切配要有明亮的灯光，以有效防止和追求精细的刀工。

出菜打荷的上方要有充足的灯光，切实减少杂草混入并流入餐厅等等。厨房灯光不一定要像餐厅一样豪华典雅、布局整齐，但其作用可忽视。

厨房整体设计和摆放整齐，流畅，灯光要亮，1000人左右就餐酒店厨房布局设计，功能分区明显，进出通道自然。

参考以上做法，在厨房厨房的设计中还是有一些借鉴。

星级酒店厨房的评定是要按照国家标准进行的。在国标中，对于餐饮方面的要求也是比较严格的。由于星级酒店的规模很大，要求的特定餐饮功能区又比较多，各酒店会根据自己的风格特色，建造不同的餐饮功能区。拥有15年专业星级酒店厨房工程经验的奇能商厨经过总结，将所有的餐饮区域分为七大功能区。今天小编就为您介绍一下酒店厨房的七大功能区的情况。

600人左右用餐的星级酒店厨房设备有多少功能间？

1、酒店大堂吧

为酒店大堂等候区客户提供酒水、饮料、小吃等食物和餐饮服务。

2、酒店行政酒廊

为VIP客人提供全自助的咖啡、茶、果汁饮料及小吃等餐饮服务，一般为免费供应。

3、酒店西餐厅

为在酒店西餐厅就餐客人提供西式菜品，可配置质量可靠，性能稳定的蒸烤箱、电炸炉、平扒炉等西餐炉具，满足就餐客人的西餐需求。

4、酒店宴会厅

为在酒店宴会厅召开各类婚庆活动、公司聚餐、新闻发布等活动的客人提供餐饮服务，菜式较为广泛，1500人左右用餐酒店厨房布局设计，一般中西餐菜品均可提供。

5、酒店员工餐厅

为酒店工作人员提供工作餐，2000人左右用餐酒店厨房布局设计，设置热炒间、粗加工间、面点间、售饭间、洗碗间等功能区，满足酒店工作人员的就餐需求。

6、酒店中餐厅

为在酒店中餐厅就餐客人提供中式菜肴，小炒、蒸菜、炖菜、汤类、炸制类菜品均在此制作。

7、酒店中央加工区

酒店餐饮部原材料集中处理区，一般蔬菜类、肉类、海鲜类分三个单独隔间，各类原材料分开处理，避免交叉污染。

以上只是简单的为您介绍一下，七大功能区的概念，要想详细了解相关设计、设备等情况

酒店厨房布局设计-广州天圣厨房设备由广州天圣厨房设备有限公司提供。广州天圣厨房设备有限公司（gztiansheng.tz1288.com）位于广东省广州市番禺区石基镇市莲路南浦村段32号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前广州天圣在商业专用设备中享有良好的声誉。广州天圣取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。广州天圣全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。同时本公司（www.cqcfshuji.cn）还是从事厨房设计酒店厨房设计，饭店厨房设计中央厨房设计，商用厨房设计整体厨房设计的厂家，欢迎来电咨询。