

# 800人以上用餐酒店后厨改造工程 东坡居厨房工程

产品名称	800人以上用餐酒店后厨改造工程 东坡居厨房工程
公司名称	广州市东坡居厨房工程设计有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广州市天河区体育东路体育东横街21号202
联系电话	13826024759

## 产品详情

东坡居解读：企业饭堂的厨房工程设计原则

企业食堂设计与学校食堂设计原则相同，东坡居厨房工程设计小编就将设计原则可归纳为以下几个方面：

### 一、企业设计的健康与安全原则

1、企业厨房设计应符合国家和地方有关卫生和安全的規定。

2、厨房门和厨房门应是辅料。地板是不平整的、光滑的墙壁、瓷砖到天花板、易于清洁、保持厨房清洁、及时清洁设备和地板。

进厨房的污水是从高洁净区到低洁净区。严寒炎热、煮熟、清洁和污染的地区不得交叉，清洁区不得设置露天沟。

3、设立检验室或者检验仪器和样品储存设备，确保饮食的安全来源。

设备：选用安全设备，质量保证，有安全措施，不易伤害人。设置个人防护，注意使用安全和定期维护。

燃气：厨房应注意定期检查阀门泄漏情况，一旦发现，应充分通风，严禁明火，并进行专业维护。

电气：设备应定期检查线路是否老化、开裂、短路、清洗应断电，不能直接用水冲洗。

如以上设备发生故障，应及时检修设备，并可在故障完全排除后继续使用。

## 二、科学合理，方便快捷

### 1.符合工作程序原则，方便快捷

功能区设置按仓储、粗加工、热加工、主食房、冷藏室、实验室、垃圾室设置整齐，设备安放按照员工操作的一般流程，800人以上用餐酒店后厨改造工程，设备使用方便，操作方便，工作流程顺畅。

### 2.合理配置和经济原则

每项功能都应按需设置，不要太大或太小，太少，设备的质量不能太低，是满足预算，选择合适的模型，高质量的设备。

### 3、环保节能原则

排烟设备应符合有关部门的要求，不得对环境造成污染；污水排污口应配备隔油网、防排烟网，注意安全；设备使用节能设备，这样可以降低成本。

商用厨房设计不同于其他建筑设计，厨房工程设计方案很大程度决定经营者的运营成本、厨房工作人员的工作效率甚至消费者的用餐品质.....究竟，厨房工程设计要注意那些原则呢？接下来，小编就为大家带来厨房工程设计需要注意的原则！

#### 1、安全原则

安全是根本，因此安全是商用厨房工程设计的首要原则，保证产品质量，避免过多的尖锐设计.....保障工作人员的安全

#### 2、人性化原则

厨房内工作人员的操作流程应合理、。在厨房设备的设计上，按正确的流程设计排列，方便日后使用。再者就是灶台的高度、吊柜的位置等，都是直接影响工作人员使用方便的因素。

#### 3、卫生原则

由于厨房是生产食物的地方，因此厨房设备要有抗御污染的能力，如防止蟑螂、老鼠、蚂蚁等功能，保证厨房设备的内在质量。

#### 4、防火的原则

厨房是经常与火打交道的地方，稍不留声，就容易出现火患，商用厨房设备都应具备防火能力，表面材料使用不燃、阻燃的材料制成。

#### 5、美观原则

美的东西总能让人赏心悦目，在厨房也相同，但是切忌选购华而不实的设备。

## 6、节能环保原则

有些商用厨房设备是使用燃料——原多用煤，但普通的使用燃油，燃气却更环保。

为了保证五星级酒店厨房设计的深度，如果施工阶段的厨房施工顺序及时安排好，协调好，将大大减少施工中的矛盾，消除设计阶段的矛盾将给施工带来极大的便利。今天东坡居厨房工程设计小编就为大家带来施工阶段协调的详细内容吧！

确定厨房设计方案后，根据厨房的实际情况安排厨房施工过程，有利于协调各方面施工，500人以上用餐酒店后厨改造工程，安排施工进度，合理安排厨房施工顺序，减少重复施工，提高工作效率，缩短工期，降低施工成本：

### 商用厨房设计概论——厨房规划设计协调与配合（下）

#### (1)一般建造程序

商用厨房施工顺序要按照先结构后设施，先固定后移动，先大管后小管，先硬管再软管，先重要后二次的原则来安排，这是根据施工现场的实际情况作出考虑和安排的。

#### (2)先进棚排烟管道的施工

棚上有排烟、新风、空调、消防、缆索、取暖等多条管道。排烟管道是、施工量大的管道，酒店后厨改造工程，应先确定施工位置，200-300人用餐酒店后厨改造工程，先布置排气管的位置、方向和避免位置，对排气管的位置、方向和避免位置必须有一定的要求。对于其他管道必须保证的位置空间，应作出适当的工艺安排。

#### (3)地下部分首先安排海底管道的施工

装饰地面部分包括下水道、排水沟和部分电缆。必须准确地测量管道的坡度和高度，并作出良好的施工安排。海底管道的施工应先安排好，然后逐层进行。

#### (4)应首先安排供水管道的建造，以进行墙体隐蔽工程

在墙体隐蔽工程中，主要是上水管道和动力管道，上部管道直径较大，连接困难，应先布置。

#### (5)优先安置大型设备

如果没有事先安排好一些大型酒店厨房设备以便于运输，则当其他设备分开并在门口完工时，将很难运输到位。因此，应优先安装大型设备。

东坡居厨房工程设计有限公司（[www.dongpoju.com.cn](http://www.dongpoju.com.cn)）位于广州市天河区体育东路体育东横街21号202。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前东坡居厨房工程在建筑图纸、模型设计中享有良好的声誉。东坡居厨房工程取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。东坡居厨房工程全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。