

东莞莞城学校后厨改造工程 东坡居厨房工程

产品名称	东莞莞城学校后厨改造工程 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

商业厨房设计的利弊直接关系到企业和事业单位的投资成本和安全。甚至设计布局也会影响厨房的效率。因此，如何设计一个商业厨房，必须充分考虑一些设计要点，以避免重复投资。今天东坡居商用厨房设计小编就为大家介绍一下商业厨房设计应注意的重点。

东坡居商用厨房设计要点！

1.厨房安全和优先事项

保证安全、生命安全、社会保障是商业厨房的设计基本的原则，在设计之初，要保证工程质量的安全，要避免设计的尖锐边缘和角落。符合消防规定的厨房设计是必要的。选择合适的厨房用具，严格按照"建筑设计防火标准"完成施工。

2.合理布局和完善配置

各种设备齐全，设施完善，厨房投资成本相对节省。例如，一些设备的功率超过了厨房生产的需要，造成电力浪费，增加了厨房成本。此外，我们还应该考虑商业厨房的工作流协调，使每个环节都能顺利配合，防止员工的工作流程横切，1200人用餐学校后厨改造工程，不会影响厨房的效率。

商用厨房是多油烟的地方，因此厨房必须要在排风通风这一块格外注意，下面东坡居商厨工程设计小编为大家讲述一下商用厨房局部排风部位及要求。商用厨房排烟

1、中餐厨房：偏向烹炒居多，因此，厨房的排风量、发热量和排烟量相对其他厨房较大，排气罩一般选用抽油烟罩。为减轻油烟对环境的影响，东莞莞城学校后厨改造工程，可选用消洗烟罩。

- 2、西餐厨房：烹调量相对中餐厨房较小，发热量和排烟量、排风量可比中餐厨房弱，但要求厨房设备多、全。
- 3、蒸煮间：蒸煮间的排风效果一定要好，因为水蒸汽会将充满整个厨房，直接影响工作人员的工作，排出的主要是水蒸气，不采用净化装置可以直接排出。
- 4、洗碗间：必须要较大的排风量。
- 5、排风的布置：商用厨房的排风机可以设在上部，这样可以使风道内处于负压状态，还能避免气味外溢。

广州市东坡居厨房工程设计有限公司是一家专业策划大型商业厨房的设计顾问公司。

公司管理团队是有着超过十年行业经验的精英人才组成，并且拥有着一批受过专业知识及设计培训的策划人员。公司的策划人员为每个工程细心设计考虑到每一点，且为每个工程监督合理的工程计划，为每个工程提供高质量的服务。

商用厨房设计要注意的事项太多了，稍不留声就容易出现各种问题，影响厨房的运营成本及工作流程，甚至影响出品饮食，今天小编为大家盘点了厨房要注意的事项，大家一起来看看吧~

商用厨房装修设计要注意哪些

- 1、因为商用厨房的工作人员多，空间小就会显得混乱。如果商用厨房设计不合理，800人就餐学校后厨改造工程，厨房工作人员工作流程不便捷，会降低工作效率！
- 2、厨房位置的通风要好，如果是建在地下室，一定要做好通风。在对商用厨房设计的时候要考虑到效率问题，每个区域间都要有一定的顺序，这样才能提高出品饮食的效率。
- 3、厨房工作时难免会产生油烟和污水，1000人用餐学校后厨改造工程，油烟和污水设备要设计合理，厨房餐具选择实用的，如果是为了打造特色厨房所需，一般是选择宜清洁，寿命长，以安全节能和效率为目标。

以上就是今天为大家介绍商用厨房装修设计要注意的全部知识，希望可以帮助到大家。大家都会觉得厨房装修是一件比较棘手的事情，只要我们遵循工作流程要点，厨房的设计就会轻松很多。

东莞莞城学校后厨改造工程-东坡居厨房工程由广州市东坡居厨房工程设计有限公司提供。广州市东坡居厨房工程设计有限公司（www.dongpoju.com.cn）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。东坡居厨房工程——您可信赖的朋友，公司地址：广州市天河区体育东路体育东横街21号202，联系人：戴经理。