酒店厨房设计方案 河源和平学校后厨工程设计

产品名称	酒店厨房设计方案 河源和平学校后厨工程设计
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

商用厨房大型设备的主要代理单位、学校、场地.....商用厨房大型设备的特点是各种产品、规格、电源、容量等方面比国内厨房设备大得多，价格也相对较高，注重整体厨房，涉及金属材料部分均采用不锈钢材料。

商厨的大型设备可分为五类：炉灶设备、排烟通风设备、空调设备、机械设备、制冷保温设备

东坡居商用厨房大型设备分类

1、炉子设备

随着技术的发展，一小部分厨房已经开始使用电磁范围，绿色环保，节约成本，这将是未来的发展趋势。但目前而言，用或液化气体的炉子使用还较多，常见的设备有双头单尾系列、双头双尾式、单头单尾式、双头单头低汤系列、单门、双门、三门柜等。

2、排烟通风装置

厨房是个重油烟场所，排烟系统是每个厨房必须具备的辅助设施，河源和平学校后厨工程设计，排烟系统设备包括豪华烟罩、水罩、油料、风机等设备。这类设备的安装必须根据煤气设备的数量和面积计算，必须占煤气设备面积的20%以上，以确保空气质量。

3、调节设备

调节设备的名称很多。主要有几种设备：台架，用于切蔬菜、米粉等。常用的设备，如操作台、米架、碟架、表壳、水池等，主要由不锈钢制品制成。

4、机械设备

更常见的机械设备有切片机、搅拌机、面压机、咖啡机等等，一般需要根据厨房的等级配备。

5、制冷保温设备

为了保持食物的温度，冰常用于原料的储存，其中4门、6门是常见的。

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。公司致力于国内星级商业厨房的专业设计，同时为广大餐饮行业、厨房工程公司、厨房设备厂家、建筑装饰行业及其与厨房相关人士提供商业厨房的技术咨询与顾问工作。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。

如何科学地定制商业厨房？商业产品的科学设计为何如此重要？

商业厨房设计要按照不同的餐饮厨房流程和管理流程进行设计，因为商业厨房设计要在有限的空间内进行，商业厨房设计与一般的建筑结构相比，它的专业、技术含量高、设计精度高、密度高、流量功率大。因此，在所有的建设项目中，它属于技术复杂的一类工程项目，下面东坡居厨房工程设计小编就来为大家详细讲解一下吧！

东坡居教你如何科学定制商用厨房

(一)厨房设计决定投资成本

1、商业厨房设计确定商业厨房设备的选择、各功能区域的分布。设备选型由区域分布决定，设备选型由设备选型确定，直接影响投资成本。

2、辅助设施，包括通风、烟气净化、供电、供水、照明、降噪和冷却设施。辅助设施设计不到位，给厨房带来隐患，也会给投资带来不必要的成本。

3、增加设施会增加建设成本，如果设计不到位，项目协调就不可能到位；一步看，就不可能统筹施工，必然导致重复施工，也会给建设投资带来成本。

(二)后期的营运成本

商业厨房的建设完成后，厨房的运营成本也因此确定了，在电费和用电量方面、设备选用功率过大、设备效率过高方面都会增加厨房运行成本。因此，在商业厨房方案确定前设计人员应充分考虑到厨房后期营运成本。

(三)厨房的空间利用率和工作效率

厨房面积是有限的，因此有效面积、空间利用是厨房设计首要面对的问题。只有科学合理的商业厨房设计、设计流程，便捷的工作流程、先进的设备，300人用餐学校后厨工程设计，才能提高厨房的整体工作效率。

(四)厨房的工作环境质量

清洁的空气有助于厨师能在健康的环境下工作。设计师要从设计理念、设计技巧等方面优化设计，充分考虑通风因素，确保厨房设计科学合理的前提下，1500人用餐学校后厨工程设计，各项工作协调方便，设备先进，2000人用餐学校后厨工程设计，操作方便，通风排烟，降温降噪，照明。卫生清洗方便等方面的设计到位。

商业厨房因其强度高、使用频率高，因此在使用寿命方面也存在问题。其中系统性问题是严重的问题。造成系统性问题的根本原因是多方面的，今天东坡居厨房工程设计小编就来为大家详细讲解一下有关商用厨房使用中常出现的一些问题

东坡居解答：商用厨房使用中常出现的问题

一、 排、供气系统问题

厨房对于排烟非常重视，而厨房工程的成败取决于排烟的效果，取决于厨房设备公司排气系统技术的好坏。

一个失败的厨房，我们会看到油烟四处弥漫，这都市由于厨房排风的正负压系数不正确引起的。正确的排烟系统应分配给每小时的排气量和/小时的供给风量。

二、 烟雾管制、噪音管制、消防安全问题

黑烟控制、噪音管理、消防安全等问题，都是造成厨房故障的主要原因。而厨房故障的出现主要由于厨房设计的问题，厨房设计存在问题，厨房出现黑烟、噪音消防安全等等故障在所难免

设计人员要明确国家环境保护、卫生、消防、安全等方面的法律法规；明确技术标准的概念。

油烟控制技术与途径

目前，的石油处理技术是臭氧处理技术、高压静电技术、新材料技术、水运环保技术。的治理技术有两级，即前端治理和端到端治理。

噪声控制技术

推荐采用中压、低噪声、传动、电机外接、机柜式、双进风、长风机技术取代原来的单进口风、变速机、电机内置、短风机技术。

消防安全技术

在我们的一些中央办公室，专门代理客户的案例中，我们使用防火技术来增加厨房罩的防火系统，这将对火灾引起的厨房烟雾有很好的预防作用。

问题三、污水处理

污水处理对厨房食品的卫生和安全有很大的影响。污水处理的解决办法是采用三级分离法：即在设备下

增加油分离设备；在厨房开敞沟中增加油分离设备；在建筑物外集中进行油分离处理。

酒店厨房设计方案-河源和平学校后厨工程设计由广州市东坡居厨房工程设计有限公司提供。行路致远，砥砺前行。广州市东坡居厨房工程设计有限公司（www.dongpoju.com.cn）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!