

# 300人以上用餐学校整体厨房设计 广州天圣厨房设备

产品名称	300人以上用餐学校整体厨房设计 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

供800人就餐的食堂厨房要注意哪些要点

家长们除了关心孩子学习之外，更关注的是孩子在学校的用餐安全与健康。家长们不断在询问食堂卫生怎么样？大锅饭会好吃吗？每天的菜式怎么样？那么多人吃饭供应够吗？.....等等问题。其实，父母担心的也是一般学校食堂所存在的问题。为此，天圣厨具根据学校食堂特性，为其制定了专业的解决方案。

### 1、卫生安全

食堂在烹饪过程中，食物暴露容易滋生细菌，厨具清洗不过关，污渍残留。

### 2、营养健康

普通的学校食堂大多采用传统方式烹饪，高热量、高油脂，不利于学生的健康成长。

### 3、大批量供餐

在有限的时间内备餐，充分应对下课用餐高峰期，对食堂经营产生一定压力。

更现实的情况是：当中小学食堂开始丰富菜式、出品营养套餐；当大学食堂开始走创意路线，丰富学生们的用餐选择时，你所经营的食堂是否也该做出了改变？

天圣厨房环保燃气大炒炉，倡导健康营养的新型烹饪方式，让学校食堂更加、卫生、健康，1000人左右用餐学校整体厨房设计，也助力学生健康成长！

厨房设备烟罩的改革，由于科学技术水平的日新月异，传统的厨房设备和如今的厨房设备已经不能同日而语，设备的外观、功能、效益上都有了极大的提高。300人用餐左右学校厨房必备的烟罩，传统的烟罩只能将厨房内的油烟排到室外，噪音极大，而排到室外的油烟严重污染了环境。而如今的烟罩不仅能完成将油烟从室内清除，还能将其净化，大大减少了周围环境的污染。

一：主循环：1、连好外接水源，插上电源，按正确的使用方法加入化油剂，水箱全自动满水。2、打开控制系统电源开关，水泵开始工作。3、水泵抽吸水箱中的水及化油剂经止回阀进入运罩，循环开始。4、从运罩回来的水进入水箱，学校整体厨房设计，部分水连烟油经溢流管排出，其余经主过滤网重新被水泵吸入。1

二：循环换水：水循环系统的水循环设定为每50分钟为一个循环，一个循环结束时，加清水的电磁阀会自动打开，给系统补充清水，补充时间设定为2分钟，原有污水会经溢流管排出水系统外，之后开始添加化油剂。

三：添加化油剂：加化油剂按时间设定，化油剂的给定时间为每一个大循环的开始，即刚加过清水。当化油剂用完时，控制面板亮灯指示，蜂鸣器响。

四：超温保护：当系统循环水温过高时，系统自动断电。同时控制面板亮灯指示系统超温。

五：压力调整：1、当系统压力过高时，可用闸阀1调整回流量，平衡系统压力。2、当系统工作压力不足时，可用闸阀2调整外接水源的进入量，补充系统水流量的不足。1

六：缺水保护：当水箱水位低于设定的水位时，缺水感应探头会感应到系统缺水发出报警声。

七：欠压保护：当外接水源低于特定值时，欠压感应器会感应到，自动关闭系统循环。

厨房设备定制、厨房设备采购，就找广州天圣。广州天圣经营过上百家餐饮连锁店、单位食堂、星级宾馆等厨房工程。

3000人的学生食堂厨房要注意哪些原则？

学校食堂厨房里面的灶具不同于一般家庭使用的煤气灶，它是用不锈钢和节能炉头以及其它配件制作而成的大型灶具设备；电磁灶防水、防漏电、有防干烧保护；不论是煤气灶还是电磁灶火力调节都随心所欲，坚固耐用，易于清洁，适合于人数较多的场所使用。常见的设备有：双头双尾炉，大锅炉、煲仔炉、煮面炉、蒸柜，300人以上用餐学校整体厨房设计，炒炉等。

安全原则：

食堂厨房设备种类很多，一些燃气设备，机电设备，设计要注意安全。如机电设备和燃气设备不能距离较近，避免发生危险。排烟罩的面积一定要大于燃气设备的面积20%以上，防止火星飞到装修顶棚上，发生火灾。

协调性原则：

此原则是保证厨师们在做菜的时候使用工具得心应手，节约工作时间。比如各种调理设备，像菜架、工作台等配套设备，2000人左右用餐学校整体厨房设计，一定要位置适当，符合一般人的习惯。

卫生原则：

这一原则是保证酒店厨房干净卫生。也就是厨房内的各个设备必须易于清理垃圾，有一个良好的排污系统，这对保证食物质量是很有帮助的，这一点很容易被一些设计人员忽略。

美观原则：

现在各个设备的摆放都讲究美观。这代表了一个单位的形象；设计时，要在保证前三个原则的情况下做到尽量美观大方，给人一种耳目一新的感觉。

学校厨房设备：

每一个学校厨房工程都会给予相对应的厨房设备设计方案，我们广州天圣结合以往的厨房设计方案整合出学校商用厨房工程相关注意知识，可供客户参考！欢迎致电联系！

300人以上用餐学校整体厨房设计-广州天圣厨房设备由广州天圣厨房设备有限公司提供。“商用厨房设备,商用厨房工程,厨房设计,酒店设备”就选广州天圣厨房设备有限公司(gztiansheng.tz1288.com)，公司位于：广东省广州市番禺区石基镇市莲路南浦村段32号，多年来，广州天圣坚持为客户提供好的服务，联系人：陈小姐。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。广州天圣期待成为您的长期合作伙伴！同时本公司(www.cqcfsheji.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。