

# 1800人左右就餐酒店商用厨房改造 广州天圣厨房工程

产品名称	1800人左右就餐酒店商用厨房改造 广州天圣厨房工程
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

“环保设备”顾名思义，就是可以促进环境保护，减少或者消除环境污染的设备。常用的酒店厨房环保设备一般有五种：油烟净化器、软水机、净水机、及隔油池。这五种设备为什么称为环保设备呢，都有哪些品牌可以参考呢，广州天圣小编来给您通俗的解释一下吧。

1200人就餐的酒店商用厨房环保设备有哪些

### 1、酒店厨房环保设备-油烟净化器

用途：净化油烟废气。

特点：可以通过油烟废气的收集、处理，充分并地解决油烟在风管中的残留和异味，降低或者消除油烟废气的环境污染，1800人左右就餐酒店商用厨房改造，以达到卫生环评的要求。

品牌：速八、科蓝环保、华清大地等。

### 2、酒店厨房环保设备-软水机/净水器

#### (1) 软水机

用途：软化水质，防止结垢。

特点：主要就是通过一定的作用将硬水中的钙镁离子去除或者打包，使水质硬度降低，无法结垢。软水比自来水的口感更好，可以有效防止病，减轻心、负担，利于健康。

品牌：爱惠浦（美国）、沁园、霍尼韦尔（美国）等。

#### (2) 净水器

用途：净化水质，减少有害物质。

特点：通过超滤或者RO反渗透技术，将水中的杂质、泥土、病菌、藻类等大分子有机物滤除，小分子营养物质可随水通过滤膜，从而达到净化水质又不减少营养成分的作用。

品牌：海尔、Q诺（美国）、3M（美国）等

同一种水，阳江酒店商用厨房改造，软化后的水没有净化后的水纯净，因为软水机无法去除杂质、病菌等大分子杂物，而这些杂物是会影响人体健康的。

### 3、酒店厨房环保设备-

用途：减少噪音污染。

特点：可以通过物理作用减弱或消除风机开启状态时产生的噪音，减少对周围环境的噪声影响。

品牌：华强、九洲、FESTO/费斯等。

### 4、酒店厨房环保设备-隔油池

用途：减少环境污染。

特点：通过油与水和其他杂质的比重不同，3000人左右用餐酒店商用厨房改造，使油浮于水面，再通过部分装置去除悬浮的油珠，充分起到油水隔离作用。

上面五种环保设备，广州天圣小编已经为您介绍完了。小编介绍的很简单，还有很多其他的环保、节能的酒店厨房设备和设备详细情况，您可以参看广州天圣厨房设备网。

酒店商务厨房工程装修在厨房工程占着较重的作用，虽然厨房装修各有千秋，但是为了让厨房更加美观，那你知道厨房装修需要哪些注意事项呢？

100人的酒店厨房商务厨房工程装修那些事？

#### 一、商用厨房工程装修有3面，即墙面、顶面、地面

1、墙面瓷砖：商用厨房墙面瓷砖的使用和家用瓷砖不一样，家用的可以选择冷色调带颜色的瓷砖，但商用厨房一般不选颜色，使用的是统一的白色，因为餐饮对卫生的要求非常严格，所以建议用白色瓷砖。

2、地面防滑：商用厨房的地面要选购防滑的瓷砖，因为厨房的油烟非常大，防滑地砖可以避免厨房厨师的不小心滑倒，造成意外事故，一方面可以提高工作效率。

3、厨房顶面：商用厨房工程的吊顶要选择防腐蚀的材质，因为厨房的油烟气比较大，目前市面上使用的是铝扣板，铝扣板材质的吊顶是耐腐蚀性较好的。尺寸用的多的以600\*600为主流，因为需要考虑顶面设备的维修保养。

## 二、后厨厨房装修防水不容忽视

- 1、明沟的设计要证明沟的直线性及合理的坡度。这样污水排放才能畅通。
- 2、厨房的下水沟一般用的是瓷砖，也有用不锈钢材质进行满焊接的。

## 三、商用厨房工程装电路要做好

- 1、首先电压的负荷要足够，否则总是跳闸会影响整个厨房的运作和出菜效率，影响客人就餐。
- 2、灶具设备和大电量设备一定要单控开关，防止有一路电坏了，其他电路也无法使用！

## 四、商用厨房照明灯具要选对

- 1、厨房排烟罩的灯一定要有防爆盒，以免发生灯的危险，有了防爆盒厨房工作人员安全有保障。

厨房内部灯具的颜色要选择白色灯，白色的灯又助于厨师对菜品的色泽上有很好的把握，能保证菜品的美观是色泽度。

## 一、厨房与餐厅之间如何采用有效的隔音、隔热、隔味的措施？

厨房和餐厅间应有一定的缓冲空间，一般用备餐间来作为过渡空间，可通过设置双道弹簧门；出菜屏风；拐角玄关等方法有效地解决隔音、隔热、隔味等问题，还可避免就餐客人对厨房的。合理地设计排风量可及时吸走厨房炉灶产生的大量热量于油烟，确保厨房内空气流通无闷热感觉，使厨师有一个舒适的工作环境。厨房内应有一定的负压值，使厨房产生的油烟、气味不会往餐厅逃逸、以达到隔热、隔味的效果。

## 300人以上用餐的酒店厨房设计布局常规问题

### 二、厨房及灶台如何采用有效的通风、排风措施？

厨房内通风、排风系统包括排烟罩（油网式烟罩、水渡式烟罩）、抽风机（离心风机、轴流风机等）、排烟风管、送新风管及空调系统、有效的通风、排风必须符合下列标准：

- 1、厨房和饮食制作间的热加工间机械通风的换气量宜热平衡计算，计算排风量的65%通过排风罩排出室外。而由房间的换气排出35%；一般以每小时换气40次为宜。
- 2、排气罩口吸气速度一般不应小于0.5米/秒，排风管内速度不应大于10米/秒；
- 3、厨房和饮食制作间热加工间，其补风量宜为排风量的70%左右，房间负压制不应大于5帕，使厨房内产生的油烟、气味不会往餐厅飘逸。以达到隔热、隔味的效果。

### 厨房及灶台如何采用有效的通风、排风措施？

## 三、为什么要求厨房与餐厅（包括宴会厅）应在同一楼面？

厨房与餐厅与同一楼面，可缩短输送流程，提高工作效率，有利于保持菜肴温度，防止交叉污染，1300人以上用餐酒店商用厨房改造，另外还可以减少设备投资。如果厨房与餐厅不在同一楼层时，要另外设电梯，并注意按生、熟、洁、污、分设。还应并添加保温的传送设备。

1800人左右就餐酒店商用厨房改造-广州天圣厨房工程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](http://gztiansheng.tz1288.com)）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。广州天圣——您可信赖的朋友，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，联系人：陈小姐。同时本公司（[www.zjcfgc.cn](http://www.zjcfgc.cn)）还是从事学校整体厨房商用厨房工程，商用厨房工程设备食堂厨房工程，商用厨房设备酒店厨房工程的厂家，欢迎来电咨询。