

1800人左右就餐酒店商用厨房设计 广州天圣厨房设备

产品名称	1800人左右就餐酒店商用厨房设计 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

酒店厨房一般不对外开放，却是酒店的一个后备力量。所以一个好的酒店厨房规划关于酒店的生存与竞争至关重要。今天给我们带来的是有关酒店厨房规划的一些常见的关键点，梅州酒店商用厨房设计，供我们参阅。

酒店300人以上用餐厨房设计

1. 餐厅、饭馆和酒店一般是请什么样的公司或许规划师规划？这之间如何联接？

高星级酒店会挑选专业的厨房规划公司或规划师对进行图纸规划，再由社会招标，招合适的工程公司按项目清单供给服务，包括图纸深化，供给厨房设备。一般的餐饮场所厨房区域交给工程公司即可。

2. 市场上普通的装饰公司能胜任商用场所的厨房规划吗？

不可以，商用场所餐厅等的厨房规划都需要整套的厨房规划，排送风，排水，电力图，燃气点位图等，专业的公司供给整套的规划。酒店厨房规划核心厨房的安全整齐以及各个功用间的有用性。酒店厨房的布局规划占地上积要占酒店全体面积的10%- 20%左右。

确认厨房面积时要注意给后厨厨师活动留下必定的空间。尽量让厨房与餐厅在同一楼层并尽量接近餐厅，在规划时注意尽量缩短运送流程，2000人左右用餐酒店商用厨房设计，使路向分明，进步功率。厨具、用具合理布局，视界开阔，操作便利流畅。假如空间约束，在上下层安装运输电梯，削减人工成本进步功率。

3. 酒店厨房的通风灯火？

较为先进的运罩或许便捷的排风扇，的意图即让厨房坚持清新。坚持清新空气的底子原因是构成负压，让排出去的空气量要大于补充进入厨房的新风量。才能让新鲜空气不断涌入厨房，坚持空气的流转，为

厨师们供给一个舒适的环境。

厨房的灯火要重视实用性，构成分层次照明。就是厨房全体要有照明，在重要的区域，如烹饪区、备菜区、上菜区等这些特别需要灯火之处也要安装照明。

后小编要说的是，酒店厨房注意消防安全，消防设施设置灶台灭火体系平面布局时也要按相关标准设置消防通道，平常要对职工遍及消防知识，进步安全防备认识。

中国酒店厨房分为：中厨和西厨，经营范围和理念不一样，1500人以上用餐酒店商用厨房设计，用到的设备自然不一样！

以下让我们来掰一掰500人左右用餐的酒店厨房需要用到哪些设备吧：

酒店厨房区域分为：粗加工区、主食区、面点区、洗碗区、西点区、凉菜区、备餐区、烧腊区、储藏区、副食加工区，垃圾暂存区。

酒店厨房设备有：

粗加工区设备：水池（单星，双星）、工作台、货架、冰柜、绞肉机、切片机、宰杀台等。

主食区用品设备：炉灶、蒸饭柜、电饼档、电热汤池柜、矮汤炉、面火炉、单炒单水灶、蒸烤箱、工作台、货架、冰柜。

洗碗区用品设备：水池、挂墙茜架、污碟台、高压花洒、洗碗机、净碟台、四层货架、碗柜、收碗车。

西点区用品设备：烤箱、扒炉、炸炉、蒸烤箱、平冷、冰柜等。

凉菜区用品设备：洗手池、水池、工作台、微波炉、冰柜、制冰机、净水器、平冷、工作台、杀菌灯、烧腊挂架等。

备餐区用品设备：工作台、吊柜、送餐车、制冰机、开水机、水池、净水器等。

烧腊区用品设备：冰柜、工作台、水池、水池、平冷工作台、储物柜、烤鸭炉、双眼矮汤炉、烧腊挂架等。

储藏区用品设备：冷库、货架等。

主操作区用品设备：双炒双水灶、矮汤炉、煲仔炉、工作台、水池、冰柜、平冷、货架、海鲜蒸柜等。

.....

注：以上都是一般酒店需要用到的设备，可以说是标配！

需要特别注意的是不是每个酒店都是需要到一样的设备，特殊的酒店用到的设备，如果您有厨房设备、酒店厨房工程、厨房设计方面的疑问、或者需要订制设备，可直接咨询广州天圣厨房设备有限公司，更

详细一点。

中大型的酒店食堂设计有哪些规定？厨房是食堂的重要的生产场所，有着一整套完善的厨房设计方案，不但能够进一步提高厨师出菜效率，另外也可以对厨房的环境卫生及安全消防具备有力的安全保障。接下来由天圣厨房设备小编来为您简单讲店食堂设计一些规定吧！

一、酒店食堂设计相关的规定（开店选址规定、环境卫生规定等）

- 1、具体位置应设定在有给排水前提和电力供应的地方。
- 2、酒店食堂设计占比是设定在1:1，不得超过4:6。
- 3、应另外符合标准整体规划、环境卫生、环境保护和消防安全的相关规定。

二、使用需求及用餐人数规定

- 1、相对于使用面积大于5000平方米的中大型食堂，通常会采用分层式房屋建筑。是因为用餐人数流量大，因而地面一层的外门基本上都处在敞开式状况。
- 2、通常酒店食堂的工作流程为重清洗整洁后做好加工处理，然后再做好烹饪，所以是把水池有利于及时清洗，安全保障食品卫生安全。

三、通风规定

酒店食堂通风对食堂环境整洁的影响非常大。北方地区较寒冷地方的食堂厨房，在冬季补风时能够在厨房安装热回收设备，还需要注意对排出来厨房油烟的处理降低污染。

以上是600-800人酒店食堂设计的一些要求，大家可以参考下各类型的酒店厨房餐厅，如果有什么不明白的地方可以问下广州天圣厨房设备的技术人员。

1800人左右就餐酒店商用厨房设计-广州天圣厨房设备由广州天圣厨房设备有限公司提供。广州天圣厨房设备有限公司（gztiansheng.tz1288.com）为客户提供“商用厨房设备,商用厨房工程,厨房设计,酒店设备”等业务，公司拥有“广州天圣”等品牌，专注于商业专用设备等行业。欢迎来电垂询，联系人：陈小姐。同时本公司（www.zjcfsheji.cn）还是从事餐厅厨具设计饭店厨房工程设计，单位厨房设计食堂厨房工程设计，公司厨房设计商用厨房设计的服务商，欢迎来电咨询。