

浙江专业酒店厨房厨具工程哪家便宜

发布日期：2025-09-17 | 阅读量：20

酒店厨房工程过程中出现这几个问题是需要注意的！1、先来说说，厨房的空间作用就是用来烹饪，但是我们要在厨房中完成食物烹饪的所有步骤，所以我们需要有足够的空间来完成这些步骤，它就需要厨房有起码能容纳一个切菜板、两盘煮好的菜和一些待用材料的空间，这样可以考虑在设计上加上收缩功能的工作板，要用的时候拉出来，用完了就马上退回去。2、接下来说，布局“黄金三角”，“黄金三角”，就是说你的炉灶、水池和冰柜要成三角形。但是三角形里的空间就是你站立的位置。其实，你就不需要来回地跑，只要一转身就能拿到需要处理的材料。这对于面积大的厨房尤为重要。酒店厨房工程设在消防区域内，便于消防出警的位置。浙江专业酒店厨房厨具工程哪家便宜

排烟管道的设计和安装不合理，往往会造成厨房排烟不畅通，直接影响油烟净化器的使用。其主要原因有以下几种：1、主排烟管道通风面积不够，气体流速过大。根据工程经验，排烟主管道内风速不能超过 15m/s 否则在运行一个时期以后（如一年以后）很容易造成排烟系统不畅通。在油烟净化器的运行实践中，大部分案例都是因排烟管道通风面积不足引起的不畅通，管道内气体的流速都在 15m/s 以上。2、排烟管道由于要穿过建筑梁而使管道通风截面积变小，截面上阻力增加，造成气流不畅通。3、排烟管道在穿过建筑梁或躲避其它设备管道时，排烟管道中的一段会低于整体排烟管道平面。在使用一段时间后，由于油水混合物会积聚在较低的那段排烟管道中，直接影响排烟通畅。成都大型酒店厨房工程解决方案酒店厨房应设在便于排除油烟、通风的位置。

酒店厨房排烟工程的补风：由于厨房所在建筑物的格局以及厨房在建筑物中位置不同，有条件的厨房应由建筑物的集中空调系统进行有序送风。但目前所遇到的大部分情况是建筑物没有设置厨房的送风系统。许多带餐厅、厨房等的建筑物，只设计了集中采暖系统而无集中空调系统。当厨房处于工作状态时，排风系统投入运行，厨房内处于负压状态，新风来源包括室外新风渗透和餐厅的空气大量补入厨房。无序送风会造成厨房的工作环境恶劣。特别是在夏季，虽然餐厅内通常会安装一些局部柜式空调机以降低餐厅的室内温度，但室内空气补入厨房，并不能消除厨房的热负荷并降低厨房温度。由于厨房油烟较大，如果在厨房内设局部柜式空调机以降低厨房内的温度，柜式空调机的回风过滤则应定期清理。

酒店厨房工程施工工艺：确定的酒店厨房设计方案要为酒店厨房工程留有余地。若设计门口宽度为 800mm ，海鲜蒸柜、灶台就无法运送安装。酒店厨房设备摆放得太紧，墙面贴砖厚度 $3\sim 5\text{cm}$ 加上测量误差，订货的设备就可能无法摆放。酒店厨房工程有限，形状不规整，所需要的设备又多，在实际酒店厨房设计中就要适当变通，努力遵循上述各种设计原则，提高厨房有效面积的利用率。首先要保证厨房主要设备的数量，保证就餐需要的产出能力，其次要保证各种加工工艺需要的附属设备。酒店厨房设计的参考数据及说明在实际设计时，要考虑到各种细节的

设计，要加深设计深度，既要结合标准规范，又要根据实际情况和决策人要求设计。五星酒店厨房设计需要多种技术知识，每一种都涉及到技术规范、理论计算、设备技术、工艺材料。

酒店厨具设备工程的分类：1、储藏设备，酒店厨具的储藏设备分为器物用品储藏和食品储藏两大类。器物用品储藏是供餐具、炊具、器皿等存储的空间。食品储藏分为冷藏和非冷储藏两类，冷藏是通过厨房内的制冷保鲜设备、冷库等实现的。储藏用具是通过各种底柜、吊柜、角柜、多功能装饰柜等完成的。厨房装修设计可以因地制宜考虑不锈钢橱柜、木质橱柜、防火板橱柜、钢板橱柜、整体橱柜、整体厨房、集成厨房、橱柜台面等储藏设备。2、洗涤设备，酒店厨具的洗涤设备包括冷热水的供应系统、排水设备、洗碗机、洗菜机、消毒柜、洗涤槽、洗涤盘、储存柜等，食品垃圾粉碎器等设备。3、调理设备，酒店厨具的调理设备主要包括调理的台面，整理、切菜、配料、调制的工具和器皿，存放架、餐车、调料盒、调料箱、调料架、炊具架等。酒店厨房工程的排烟风机有轴流风机、风机箱和离心风机3种。成都大型酒店厨房工程解决方案

人性化的酒店厨房设计，考虑到人员使用顺手方便，相关的设备位置合理设置，确保工作效率。浙江专业酒店厨房厨具工程哪家便宜

酒店厨房的设计应紧紧围绕餐饮的经营风格，充分考虑实用、耐用和便利的原则，具体地讲，应在以下几个方面特别加以重视：1、厨房的通风。不管厨房选配先进的运水烟罩，甚至直接采用简捷的排风扇，较重要的是要使厨房，尤其是配菜、烹调区形成负压。所谓负压，即排出去的空气量要大于补充进入厨房的新风量。这样厨房才能保持空气清新。但在抽排厨房主要油烟的同时，也不可忽视烤箱、焗炉、蒸箱、蒸汽锅以及蒸汽消毒柜、洗碗机等产生的浊气、废气，要保证所有烟气都不在厨房区域弥漫和滞留。2、厨房的明厨、明档。餐馆设计明厨、明档，是餐饮业发展到一定时期的产物。设计明厨、明档，至少要注意不应因此设计而增加餐厅的油烟、噪声和有碍观瞻场景。有些只宜将生产的明厨设计，实在没有必要和盘托出。浙江专业酒店厨房厨具工程哪家便宜

上海希科酒店设备有限公司是一家有着雄厚实力背景、信誉可靠、励精图治、展望未来、有梦想有目标，有组织有体系的公司，坚持于带领员工在未来的道路上大放光明，携手共画蓝图，在上海市等地区的建筑、建材行业中积累了大批忠诚的客户粉丝源，也收获了良好的用户口碑，为公司的发展奠定的良好的行业基础，也希望未来公司能成为*****，努力为行业领域的发展奉献出自己的一份力量，我们相信精益求精的工作态度和不断的完善创新理念以及自强不息，斗志昂扬的企业精神将**上海希科酒店设备供应和您一起携手步入辉煌，共创佳绩，一直以来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，员工精诚努力，协同奋取，以品质、服务来赢得市场，我们一直在路上！