

国家建筑标准设计图集 13J913-1

# 公共厨房建筑设计与构造

批准部门：中华人民共和国住房和城乡建设部

组织编制：中国建筑标准设计研究院

中华人民共和国住房和城乡建设部

2013年12月15日

图名	图号	图号	图号	图号
公共厨房建筑设计与构造	13J913-1	13J913-2	13J913-3	13J913-4

中国计划出版社

# 公共厨房建筑设计与构造

批准部门 中华人民共和国住房和城乡建设部 批准文号 建质〔2013〕191号

主编单位 中国建筑标准设计研究院

统一编号 GJBT-1270

实行日期 二〇一四年一月一日

图集号 13J913-1

主编单位负责人

主编单位技术负责人

技术审定人

设计负责人

王祖光

王祖光

王祖光

王祖光

## 目

## 录

目录 ..... 1

说明 ..... 3

名词解释 ..... 5

### 建筑设计

公共厨房建筑设计要点 ..... 6

餐馆厨房组成及流程 ..... 11

简明炉灶设计表 ..... 12

燃煤灶布置 ..... 13

燃气灶布置 ..... 14

厨房自然排气形式 ..... 15

备餐间布置 ..... 16

### 建筑构造

楼面做法 ..... 17

地风灶 ..... 18

双芯吹风灶 ..... 20

铁皮排气罩、排气管 ..... 22

铁皮排气罩、砖砌排气道 ..... 24

单洗菜池 ..... 25

双洗菜池 ..... 26

带搁板单洗菜池 ..... 28

带搁板双洗菜池 ..... 29

单洗碗池 ..... 30

双洗碗池 ..... 31

洗米池 ..... 32

污水池 ..... 33

洗水池节点构造 ..... 34

售菜窗口 ..... 35

## 目 录

图集号 13J913-1

审核 王祖光 王祖光 校对 雷艺君 雷艺君 设计 焦冀曾 焦冀曾

页 1

售菜柜台	36
保温配菜台	37
地面排水沟详图	38
楼面排水沟详图	39
隔油池	40
铝合金条板吊顶	41
食物垃圾处理机	43

### 设计示例

厨房设备选用示例	44
实例1: 中餐厨房示例 (180座)	46
实例2: 西餐厨房示例 (150座)	47
实例3: 日餐厨房示例 (80座)	48
实例4: 某医院厨房设计平面图	49
实例5: 医院厨房示例 (800人)	50
实例6: 某企业地下室厨房	51
实例7: 企业食堂厨房改造设计	52

实例8: 企业厨房示例 (220人)	53
实例9: 企业厨房示例 (2000人)	54

### 厨房设备

炉灶系列	58
电磁炉系列	60
蒸饭柜系列	61
调理台柜系列	62
储物柜货架系列	64
脱排油烟系列	65
洗刷系列	66
制冷系列	68
车类系列	69
食品机械系列	70
消毒及西餐设备系列	72
相关技术资料	73

## 目 录

图集号 13J913-1

审核 王祖光 王祖光 校对 雷艺君 雷艺君 设计 焦冀曾 焦冀曾

页 2

## 说明

## 1 编制依据

1.1 住房和城乡建设部建质函〔2012〕131号“关于发布《2012年国家建筑标准设计编制工作计划》的通知”。

1.2 《饮食建筑设计规范》JGJ 64-89。

当依据的标准规范进行修订或有新的标准规范出版实施时，应对本图集相关内容进行复核后选用，并按新的标准规范执行。

## 2 使用范围

本图集适用于新建、改建、扩建的公共厨房工程。建筑设计人员可以直接引用，管理、施工和监理人员可以参考使用。

## 3 图集内容

本图集主要包括民用与工业建筑的公共厨房设计，相关建筑构造和主要厨房设备。

## 4 公共厨房的分类及特征

## 4.1 营业性餐馆（简称餐馆）

4.1.1 指营业性的中式餐馆、西式餐馆，包括饭庄、饭馆、饭店、酒家、酒楼、风味餐厅、旅馆餐厅、旅游餐厅、快餐馆及自助餐厅等，统称为餐馆。

4.1.2 顾客性质及周转率不固定，营业时间不固定。

4.1.3 供应方式多为服务员送餐到位和自助式。

4.1.4 多附有外卖部及饮食部（快餐、小吃、冷热饮）等营业内容。

餐馆组成见图1。

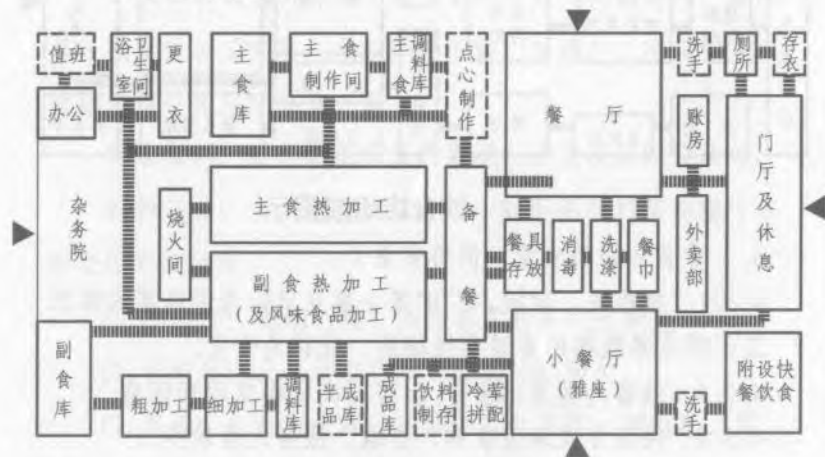


图1 餐馆组成图示

## 4.2 营业性冷、热饮食店（简称饮食店）

4.2.1 指营业性的冷、热饮料店，包括咖啡厅、茶园、茶厅、酒吧以及各类小吃店等，统称为饮食店。

4.2.2 顾客性质及周转率不固定，营业时间不固定。

4.2.3 供应方式有服务员送及自助式两种。

4.2.4 多附有外卖酒菜、点心及饮料等营业内容。高级饮食店还附有音乐欣赏及卡拉OK等内容。

## 说明

图集号

13J913-1

审核王祖光

王祖光

校对雷艺君

雷艺君

设计焦冀曾

焦冀曾

页

3

饮食店组成见图2。

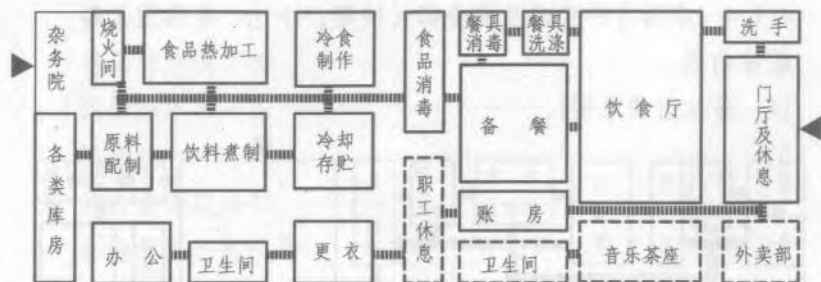


图2 饮食店组成图示

#### 4.3 非营业性的食堂（简称食堂）

4.3.1 指机关、学校、厂矿等企事业单位为供应其内部职工、学生等就餐的非盈利性场所，统称为食堂。

4.3.2 就餐人数基本固定，供应时间比较集中和固定。

4.3.3 供应方式多为自购、自取，服务人员较少。

4.3.4 餐厅有时兼作集会及娱乐场所使用。

食堂组成见图3。

#### 5 其他

5.1 目前厨房设备种类很多且规格尺寸不同，图集在厨房设备部分选了一些有代表性的厨具，供设计人员参考，具体工程中应以所购设备实际尺寸为准。

5.2 图集中除注明单位者外，其他均以毫米（mm）为单位。

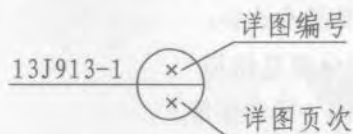
5.3 图集中所附的各种类型平面实例，均摘自某具体工程

实例，平面布置可能受工程条件所限，未能做到完美周全，仅供设计时参考。



图3 食堂组成图示

#### 6 详图索引方法



说明						图集号	13J913-1
审核	王祖光	王祖光	校对	雷艺君	雷艺君	设计	焦冀曾
页						页	4



## 名词解释

1. 主食制作间：指米、面、豆类及杂粮等半成品加工处。
2. 主食热加工间：指对主食半成品进行蒸、煮、烤、烙、煎、炸等的加工处。
3. 副食粗加工间：包括肉类的洗、去皮、剔骨和分块；鱼虾等刮鳞、剪须、破腹、洗净；禽类的拔毛、开膛、洗净；海珍品的发、泡、择、洗；蔬菜的择拣、洗等的加工处。
4. 副食细加工间：把经过粗加工的副食品分别按照菜肴要求洗、切、称量、拼配为菜肴半成品的加工处。
5. 烹调热加工间：指对经过细加工的半成品菜肴，加以调料进行煎、炒、烹、炸、蒸、焖、煮等的热加工处。
6. 冷荤加工间：包括冷荤制作与拼配两部分，亦称酱菜间、卤味间等，统称为冷荤加工间。冷荤制作处系指把粗、细加工后的副食进行煮、卤、熏、焖、炸、煎等使其成为熟

食的加工处；冷荤拼配处系指把生冷及熟食按照不同要求切块、称量及拼配加工成冷盘的加工处。

7. 风味餐馆的特殊加工间：如烤炉间（包括烤鸭、鹅肉等）或其他加工间等，根据需要设置，其热加工间应按《饮食建筑设计规范》要求处理。

8. 备餐间：主、副食成品的整理、分发及暂时置放处。

9. 付货处：主、副食成品、点心、冷热饮料等向餐厅或饮食厅的交付处。

10. 小卖部：指烟、糖、酒与零星食品的出售处。

11. 化验室：主要指自行加工食品的检验处。

12. 库房：包括主食库、冷藏库、干菜库、调料库、蔬菜库、饮料库、杂品库以及养生池等。



## 名词解释

图集号

13J913-1

审核 王祖光 王祖光 校对 雷艺君 雷艺君 设计 焦冀曾 焦冀曾

页

5

## 公共厨房建筑设计要点

1 公共厨房是餐馆和食堂的生产加工部分, 功能性强, 必须从使用出发, 合理布局。

1.1 合理布置, 要求主食、副食两个加工流线明确分开, 粗加工→热加工→备餐的流线要短捷通畅, 避免迂回倒流, 这是厨房平面布局的主流线, 其余部分都从属于这一流线而布置。

1.2 原材料供应路线接近主、副食粗加工间, 远离成品并应有方便的进货入口。

1.3 公共厨房内功能布局主要遵从卫生局要求的生熟分开, 从进货→粗加工处理→烹调→售卖, 餐具回收→餐具清洗消毒→售卖区及热厨区的路线不重复交叉。

冷荤食品应单独设置带有前室的拼配间, 前室中应设洗手盆。

送餐梯设计: 如厨房及食堂在两层或以上需设送餐电梯及送货梯, 送货及餐具回收的电梯与送熟食的电梯要分开, 超过1000人的食堂送熟食电梯, 最好设两部, 并且是不能载人的餐梯。

加工中产生的废弃物要便于清理运走。

1.4 工作人员须先更衣再进入各加工间, 所以更衣室、洗手、浴厕间等应在厨房工作人员入口附近设置。厨师、服务员的出入口应与客用入口分开, 并设在客人见不到的位

置。服务员不应直接进入加工间端取食物, 应通过备餐间传递食品。

饮食店(冷热饮店、快餐店、风味小吃、酒吧、咖啡店、茶馆等)的厨房加工制作间各不相同, 其中的快餐店、风味小吃等的制作间实质与餐馆厨房相近, 而咖啡厅、酒吧、茶馆等的饮食制作间的组成比餐馆简单, 食品及饮料大多不必全部自行加工, 可根据店的规模、经营内容及要求, 因地制宜地设计。

1.5 加工间的工作台边(或设备边)之间的净距: 单面操作, 无人通行时不应小于0.70m, 有人通行时不应小于1.20m; 双面操作, 无人通行时不应小于1.20m, 有人通行时不应小于1.50m。

1.6 公共厨房设计时, 应对厨房家具、设备布置及各专业管线设施等综合考虑, 并为厨房家具和设备的更新发展留有余地。厨房上方不得布置卫生间污水管道。

1.7 公共厨房如设置在地下室, 宜避免紧邻锅炉房、变电间等易燃、易爆及忌水、汽的房间。

2 公共厨房的设计应符合现行防火设计规范的规定。附建在其他建筑内的公共厨房(或厨房烹饪的操作间)与其相邻空间之间应采用耐火极限不低于2.00h的不燃烧体隔墙隔开, 隔墙上的门窗应为乙级防火门窗。

## 公共厨房建筑设计要点

图集号

13J913-1

审核 王祖光 王祖光 校对 雷艺君 雷艺君 设计 焦冀曾 焦冀曾

页

6

3 公共厨房面积指标,不同规模餐馆、食堂建筑面积分配由于原料储存、加工方式、燃料及各地区特点,特别是厨房设备不同,其面积指标也有较大差别。

3.1 各类餐饮场所中公共厨房主要用房的面积要求,公用厨房面积与就餐面积比例见表1,仅供设计时参考。

表1 各类餐饮场所公共厨房面积与就餐面积比例表

场所	加工经营场所面积A(m <sup>2</sup> )	食品处理区(即公共厨房)与就餐场所面积之比	切配、烹饪场所累计面积(m <sup>2</sup> )	凉菜间累计面积(m <sup>2</sup> )	食品处理区需设独立隔间的场所	备注
餐馆	≤150	≥1:2.0	≥食品处理区面积50%且≥8	≥5	加工、烹饪、餐具清洗消毒	—
	150<A≤500	≥1:2.2	≥食品处理区面积50%	≥食品处理区面积10%	加工、烹饪、餐具清洗消毒	—
	500<A≤3000	≥1:2.5	≥食品处理区面积50%	≥食品处理区面积10%	粗加工、切配、烹饪、餐具清洗消毒、清洁工具存放	专间入口处应设置有洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间
	A>3000	≥1:3.0	≥食品处理区面积50%	≥食品处理区面积10%	粗加工、切配、烹饪、餐具清洗消毒、餐具保洁、清洁工具存放	专间入口处应设置有洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间
快餐店、小吃店	A≤50	≥1:2.5	≥8	≥5	加工、备餐(快餐店)	—
	A>50	≥1:3.0	≥10			
食堂	供餐人数100人以下食品处理区面积不小于30m <sup>2</sup> ,100人以上每增加1人增加0.3m <sup>2</sup> ,1000人以上超过部分每增加1人增加0.2m <sup>2</sup> 。切配烹饪场所占食品处理区面积50%以上			≥5	备餐、其他参照餐馆相应要求设置	≥500m <sup>2</sup> 的食堂:专间入口处应设置有洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间

注:表1中数据是依据卫监督发〔2005〕260号文中的《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》编制的。

## 公共厨房建筑设计要点

图集号 13J913-1

审核王祖光王祖光校对雷艺君雷艺君设计焦冀曾焦冀曾

页 7



- 2 表中所示面积为实际使用面积或相对使用面积;
- 3 全部使用半成品加工的餐饮业经营者以及单纯经营火锅、烧烤的餐饮经营者, 食品处理区与就餐场所面积之比在本表基础上可适当减少;
- 4 表中“餐馆”是指以饭菜(包括中餐、西餐、日餐、韩餐等)为主要经营项目的单位, 包括火锅店、烧烤店等; 又称酒家、酒楼、饭庄等;
- 5 表中“小吃店”是指以点心、小吃、早点为主要经营项目的单位和提供简单餐饮服务的酒吧、咖啡厅、茶室等;
- 6 表中“快餐店”是指以集中加工配送、当场分餐食用并快速提供就餐服务为主要加工供应形式的单位;
- 7 表中“食堂”是指设于机关、学校、企业、工地等地点(场所), 为供应内部职工、学生等就餐的单位;
- 8 表中“加工经营场所”是指与加工经营直接或间接相关的场所, 包括食品处理区、非食品处理区和就餐场所。其中“食品处理区”是指食品的粗加工、切配、烹调和备餐场所、专间、食品库房、餐用具清洗消毒和保洁场所等区域; “非食品处理区”是指办公室、厕所、更衣场所、非食品库房等非直接处理食品的区域; “专间(或隔间)”是指处理或短时间存放直接入口食品的专用操作间, 包括凉菜间、裱花间、备餐专间、集体用餐分装专间等。

3.2 学生食堂规划建筑面积见表2, 仅供设计参考。

表2 学生食堂规划建筑面积

学生人数	500	1000	2000	3000	5000
m / 人	1.61	1.41	1.30	1.30	1.30

当采用不锈钢组合设备时, 厨房面积建议如下:

学校饭堂用餐人数少于1000人时, 以每人 $0.3\text{m}^2 \sim 0.4\text{m}^2$ 计算; 当用餐人数多于1000人时, 以每人 $0.25\text{m}^2 \sim 0.3\text{m}^2$ 计算;

3.3 工厂企业食堂设计的参考指标:

3.3.1 食堂的面积指标和进餐人数应按下列规定计算:

- (1) 进餐人数按最大班职工人数及协作、检修人员人数的95%一次进餐计算。
- (2) 食堂建筑面积:  $1.90\text{m}^2/\text{座}$ , 餐厅与厨房面积比宜按 $1:0.6 \sim 0.8$ 计。
- (3) 冷库建筑面积:  $60\text{m}^2$  (附设冷冻房)。
- (4) 开水房建筑面积:  $30.0\text{m}^2$ 。
- (5) 更衣室、值班室建筑面积:  $50.0\text{m}^2$  (男女分设)。
- (6) 厕所建筑面积:  $15.0\text{m}^2$  (男女各一个厕位)。
- (7) 储藏室建筑面积:  $20.0\text{m}^2$ 。
- (8) 小卖部(包括冷饮分发):  $50\text{m}^2$ 。

3.3.2 厨房层高一般为 $3.6\text{m} \sim 3.9\text{m}$ 。餐厅跨度为 $9.0\text{m} \sim 12\text{m}$ 时, 层高一般为 $4.5\text{m} \sim 4.8\text{m}$ ; 跨度为 $15.0\text{m} \sim 18.0\text{m}$ 时, 一般为 $5.0\text{m} \sim 6.0\text{m}$ 。层数一般为1层~2层。

3.3.3 厨房设备及布置:

- (1) 按厨房平面图布置各类用途房间的电源位置。
- (2) 厨房内主要用电设备应包括绞肉机、切肉机、切菜机、和面机、压面机、烘烤炉、冷藏柜及洗碗机等。

(3) 厨房内的炉灶、排风罩,设计单位可只做平面布置图。

(4) 食堂为二层楼时,应考虑设置运货提升装置。

(5) 食堂冷库优先考虑采用拼装式冷库。

3.4 医院厨房设计注意事项:医院厨房总面积以每人 $0.4\text{m}^2 \sim 0.5\text{m}^2$ 计算。医院营养厨房设计应特别注意以下几点:

3.4.1 应在入口处设置营养办公室、配餐室和餐车停放处,并应有冲洗和消毒餐车的设施。

3.4.2 严禁设在有传染病科的病房楼内。

3.4.3 独立建造的营养厨房应有便捷的联系廊;设在病房楼中的营养厨房应避免蒸汽、噪声和气味对病区的干扰。

3.5 小型餐饮业厨房根据其经营者要求确定厨房面积。

4 厨房和饮食制作间的室内净高不应低于 $3.00\text{m}$ 。

5 加工间天然采光时,窗洞口面积不宜小于地面面积的 $1/6$ ;自然通风时,通风开口面积不应小于地面面积的 $1/10$ 。

6 厨房和饮食制作间的热加工用房耐火等级不应低于二级。

7 厨房的上一层不应设卫生间。

8 厨房设计必须注意对废水、废气、噪声、隔油的处理,并应符合有关部门的规定。

9 产生大量蒸汽的设备除应加设机械排风外,尚宜分隔成小间,防止结露并做好凝结水的引泄。

10 凉菜间、裱花间、备餐、集体用餐分装等对清洁要求高的专间内不得设置明沟。

11 固体废弃物堆放地不应设在公共场所,应采取妥善的存放方式,防止二次污染。

12 各加工间室内构造应符合下列规定:

12.1 地面均应采用耐磨、不渗水、耐腐蚀、防滑易清洗的材料,并应处理好地面排水;在水池、蒸箱、汽锅及炉灶等用水量较大的设备周围,都应做带算子板的明沟来排水,可随时掀开算子板进行清理。明沟断面要足够大。地面要有 $5\% \sim 1\%$ 的坡度,坡向明沟。

12.2 墙面、隔断及工作台、水池等设施均应采用无毒、光滑易清洁的材料,各阴角宜做成弧形。

12.3 窗台宜做成不易放置物品的形式。

12.4 有关用房应采取防蝇、鼠、虫、鸟及防尘、防潮等措施。

12.5 顶棚应选用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温、浅色材料。天花板与横梁或墙壁结合处,宜有一定弧度(曲率半径在 $3\text{cm}$ 以上);水蒸气较多场所的天花板应有适当坡度,在结构上减少凝结水滴落。专间、备餐、烹调、干净餐具存放及其他半成品、成品暴露等场所的顶棚若为不平整的结构或有管道通过时,应设平整易于清洁的吊顶。

## 公共厨房建筑设计要点

图集号

13J913-1

审核

王祖光

王祖光

校对

雷艺君

雷艺君

设计

焦冀曾

焦冀曾

页

9

13 以煤、柴为燃料的主食热加工间应设烧火间,烧火间宜位于下风侧,并处理好进煤、出灰的问题。严寒与寒冷地区宜采用封闭式烧火间。

14 热加工间的上层有餐厅或其他用房时,其外墙开口上方应设宽度不小于1m的防火挑檐。

15 与外界相通的门窗应选用易于拆下清洗且不生锈、防蝇纱网的门窗,或设置空气幕。

16 当厨房内使用液化石油气瓶作为燃料时,不得设置在地下室、半地下室或通风不良的场所。

17 商业用房使用的气瓶组严禁与燃气燃烧器具布置在同一房间内。

18 厨房使用燃煤炉灶时,烟囱应单独设置,烟道与排气道不得共用一个管道系统,烟囱材料应符合相应的耐火极限及出屋面的规定。

19 通风排气应符合下列规定:

19.1 各加工间均应处理好通风排气,并应防止厨房油烟气味污染餐厅。

19.2 热加工间应采用机械排风,也可采取设置出屋面的排风竖井或设有挡风板的天窗等有效自然通风措施。

19.3 产生油烟的设备上部,应加设附有机械排风及油烟过滤器的排气装置,过滤器应便于清洗和更换。

19.4 产生大量蒸汽的设备除应加设机械排风外,尚宜分隔

成小间,防止结露并做好凝结水的引泄。

总之,厨房的通风排气问题比较经济合理的解决办法是“局部排风与全面通风相结合”。

19.5 公共建筑中营业面积大于1000m<sup>2</sup>的餐饮场所,其厨房烹饪操作间的排油烟罩及烹饪部位应设置自动灭火装置,且应在燃气或燃油管道上设置紧急事故自动切断装置。

## 20 厨房设备

目前在国际上,厨房设备已经历了四代更新,第一代是土炉、土灶,第二代是瓷砖灶台、煤气灶,第三代是不锈钢组合设备,第四代是用电脑程序控制的设备。我国目前相当一部分宾馆和大饭店的厨房设备处于第三代,个别环节进入第四代,而一般餐馆则处于第二代,部分进入第三代。由于厨房设备的配置与经营内容和投资水平密切相关,专业性强,当选用第三、第四代厨房设备时,大多由厨具公司与业主协商,由厨具公司负责工艺配置、选型和布局。

厨房功能与技术性强,在注意上述要点的同时,还应充分听取炊厨人员及业主意见,才能切合实际,方便好用。

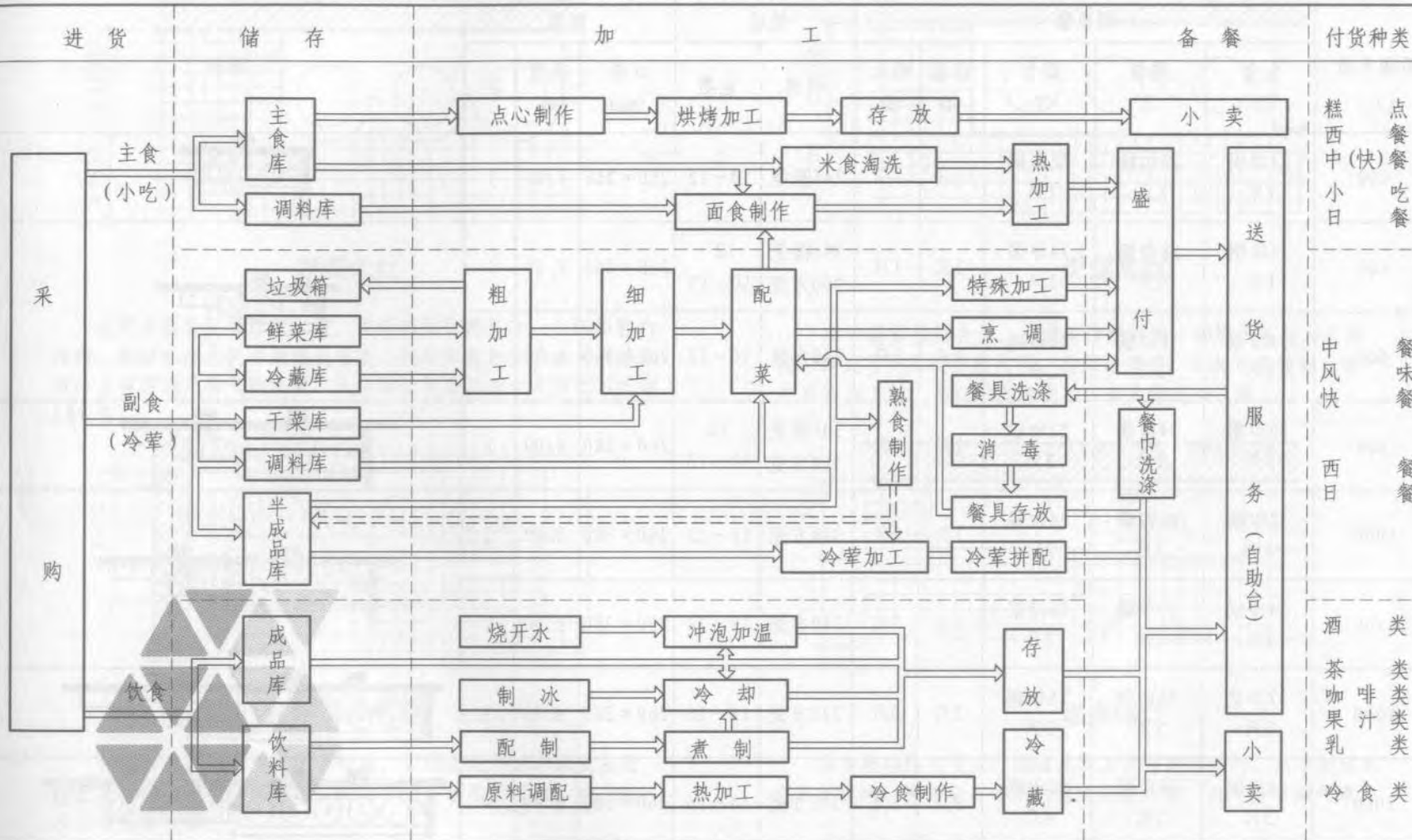
21 厨房的电源进线应留有一定余量,配电箱应留有一定数量的备用回路插座。电气设备、灯具、管路应有防潮措施并采用漏电保护器。

## 公共厨房建筑设计要点

图集号 13J913-1

审核王祖光王祖光校对雷艺君雷艺君设计焦冀曾焦冀曾页 10

餐馆厨房组成及流程



餐馆厨房组成及流程

图集号

13J913-1

审核王祖光 王祖光 校对雷艺君 雷艺君 设计焦冀曾 焦冀曾

页

11

简明炉灶设计表

用餐人数 (人)	锅数量					笼屉		烟囱			附图
	主食 ①	稀饭 ②	副食 ③	保温 ④	明火 ⑤	规格	层数	口径 (mm)	高度 (m)	座	
200	24印锅 1只	24印锅 1只	22印锅 1只	1只	—	245圆笼	10~12	260×260	7.00	1	
400	24印锅 1只	28印锅 1只	24印锅 1只	1只	1只	305圆笼 300方笼	12 10~12	260×260	8.00	1	
600	34印锅 1只	30印锅 1只	26印锅 1只	1只	2只	340方笼	10~12	260×380	8.00	1	
800	30印锅 2只	34印锅 1只	22印锅 2只	1只	2只	305圆笼 300方笼	12 10~12	260×380	8.00	2	
1000	32印锅 2只	26印锅 1只	24印锅 2只	1只	2只	320方笼	10~12	260×380	8.00	2	
1200	34印锅 2只	30印锅 2只	26印锅 2只	1只	3只	340方笼	12~14	260×380	8.00	2	
1600	32印锅 3只	32印锅 2只	26印锅 3只	2只	3只	320方笼	14~16	260×380	8.00	3	
2000	34印锅 3只	34印锅 2只	26印锅 4只	2只	3只	340方笼	14~16	260×380	8.00	4	

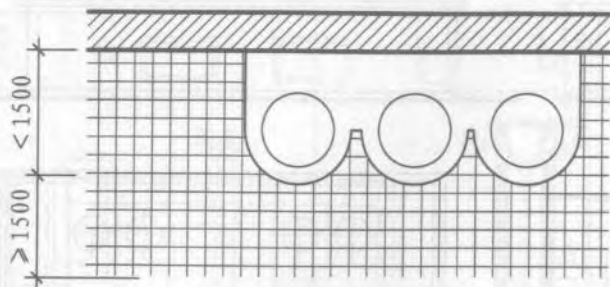
简明炉灶设计表

图集号 13J913-1

审核 王祖光 王祖光 校对 雷艺君 雷艺君 设计 焦冀曾 焦冀曾

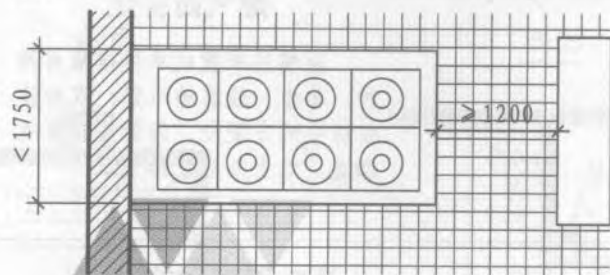
页 12





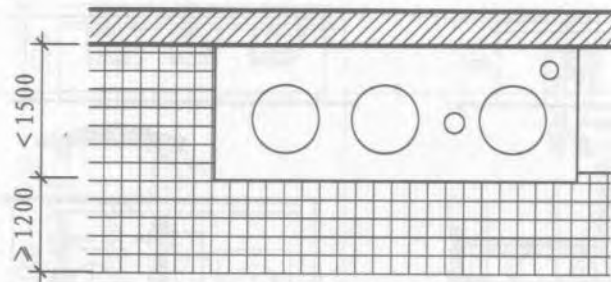
燃煤大灶

蒸煮主副食及烧汤烧水用。以煤或柴为燃料时，为保持室内清洁，最好在烧火间中添煤及出灰，灶的布置亦应沿烧火间墙安放。为考虑通风排气的方便，大灶的位置最好处于天窗之下或靠近天窗。



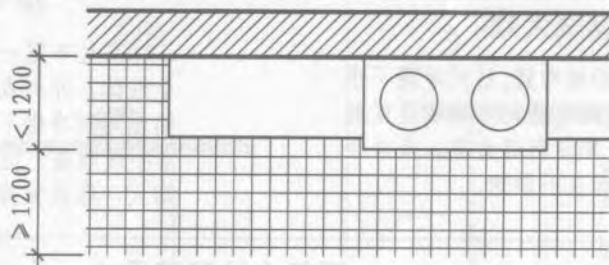
燃煤西餐灶

供西餐煎炸副食用，附有烤箱。以煤为燃料时，添煤及出灰可在室内或烧火间中。灶面均为铁板，散热量极大，灶上应有天窗或排气罩。



燃煤高灶

供中餐煎炒副食用。以煤柴为燃料时，添煤多在热加工间内，因此可不必连接烧火间。为保证清洁，出灰可在邻室，但亦可在加工间。高灶温度较高，应有天窗或排气罩。



燃煤烙灶

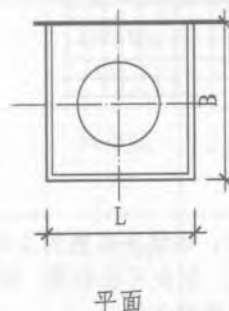
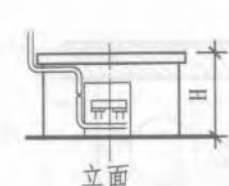
供中餐烤烙主食用。添煤出灰方式与高灶相同。由于制作时为随作随烙，因而应与专用的面案连成一行，灶上应有排气罩。

## 燃煤灶布置

图集号 13J913-1

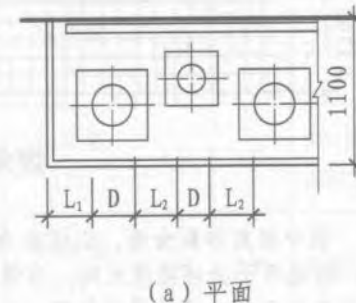
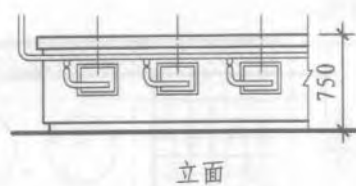
审核 王祖光 王祖光 校对 雷艺君 雷艺君 设计 焦冀曾 焦冀曾

页 13



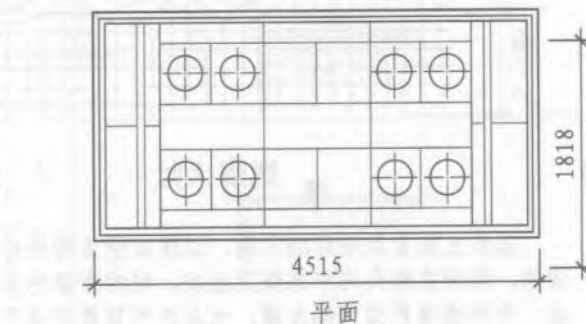
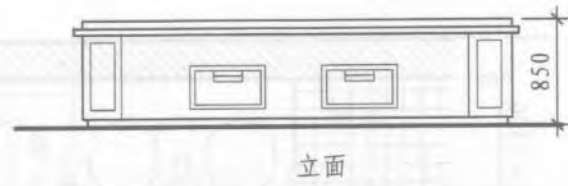
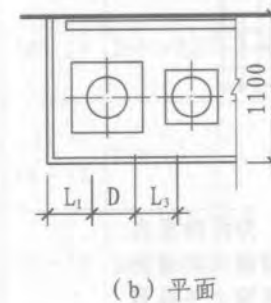
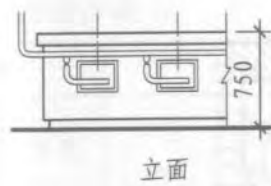
燃气大灶

大灶沿墙布置,灶间净距不小于200,平行布置大灶必须设置烟道,以每灶单设烟道为宜。多台合灶时应保证互不影响。



燃气高灶

高灶布置一个或几个组成一个灶体,并列或成品字形,锅与锅或墙间净距不小于200,高灶通常不设烟道,但操作时温度高油烟大,应设置排气罩。



燃气西餐灶

西餐灶布置成单排或双排两种,单排一般靠墙布置,双排设在房中间方便处。西餐灶有专用烟道,灶上方应设排气罩。

燃气大灶砌筑尺寸

锅直径D (mm)	780	850	1000	1100	1150	1260
大灶尺寸	H	700	700	700	700	700
(mm)	B=L	1080	1150	1300	1400	1450
排烟口尺寸 (mm)	130 × 180	130 × 180	150 × 200	150 × 200	180 × 200	180 × 200

高灶砌筑尺寸

锅直径D (mm)	300 ~ 400	400 ~ 500	500 ~ 600	600 ~ 700
-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

注: 炉灶布置方式可分为炉灶长边靠墙、短边靠墙或不靠墙三种。如以煤柴为燃料时,为安放烟筒及靠近烧火间,最好用前两种,若用煤气或电炉时,则可用第三种。

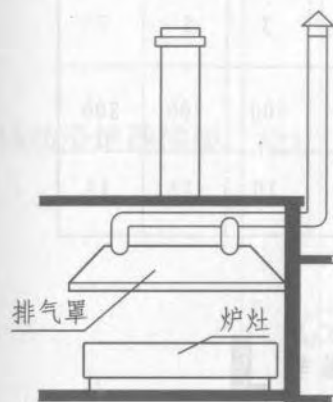
燃气灶布置

图集号 13J913-1

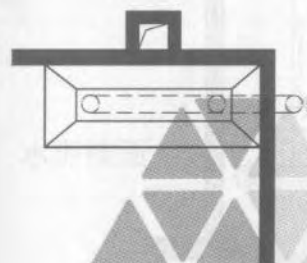
审核 王祖光 王祖光 校对 雷艺君 雷艺君 设计 焦冀曾 焦冀曾 页 14

# 厨房自然排气形式

a



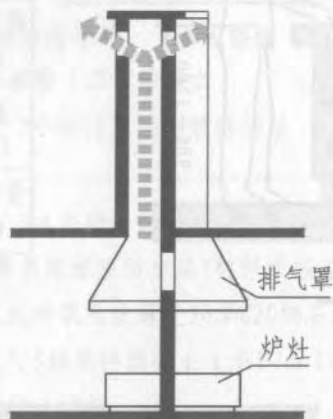
剖面



平面

排气管串连转弯引出室外效果不好, 不宜用于集中炉灶

b



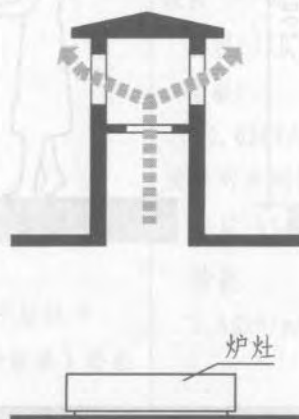
剖面



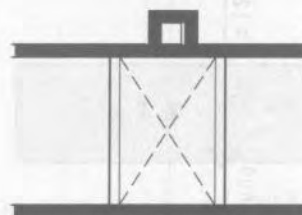
平面

斜面排气罩砖砌排气道, 排气效果良好

c



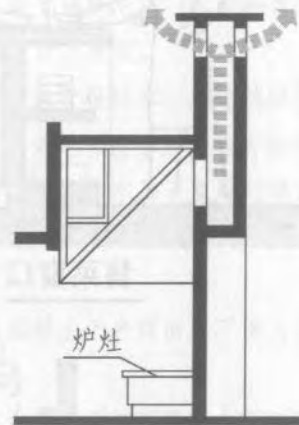
剖面



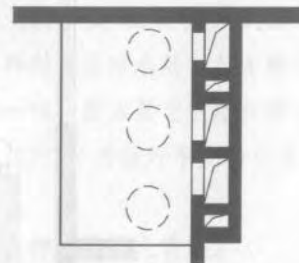
平面

用气楼拔气, 气楼高, 排气畅通。适用于集中炉灶

d



剖面



平面

利用封闭斜面吊顶作排气措施, 适用于集中炉灶

## 厨房自然排气形式

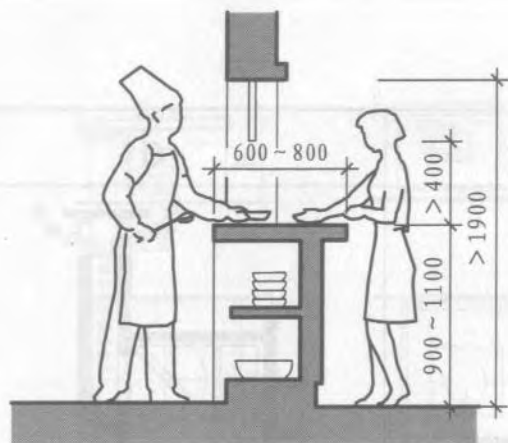
图集号

13J913-1

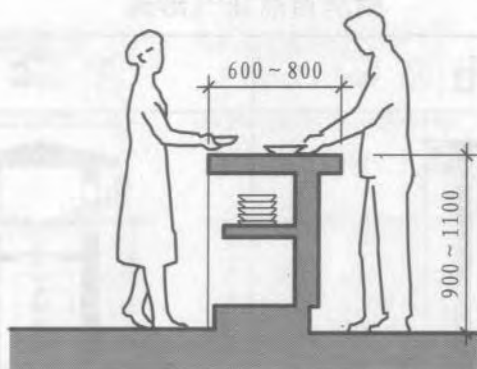
审核王祖光王祖光校对雷艺君雷艺君设计焦冀曾焦冀曾

页

15



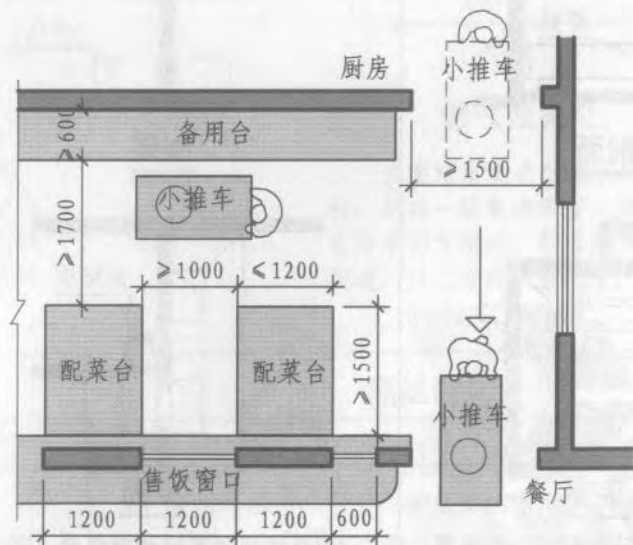
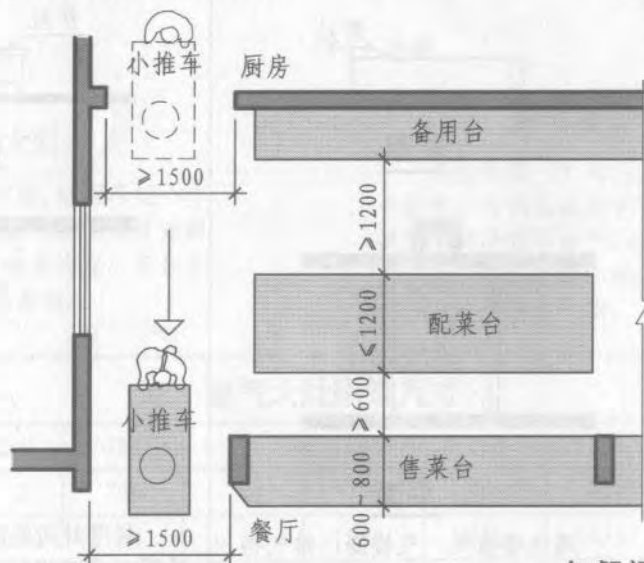
售菜窗口



售菜台

售菜窗口数量表

规模 (人)	100	200	300	400
售饭窗口 (个)	2	3	5	7
规模 (人)	500	600	700	800
售饭窗口 (个)	8	10	12	13



备餐间家具布置

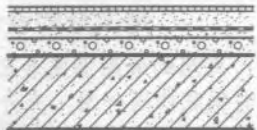
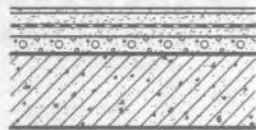
备餐间布置

图集号 13J913-1

审核王祖光 王祖光 校对雷艺君 雷艺君 设计焦冀曾 焦冀曾

页

16

名称	编号	用料及分层做法	厚度及荷载	附注
铺防滑地砖楼面	楼1	 <ol style="list-style-type: none"> <li>8~10厚防滑地砖, 干水泥擦缝</li> <li>撒素水泥粉 (洒适量清水)</li> <li>25厚1:2干硬性水泥砂浆粘结层</li> <li>20厚1:3水泥砂浆保护层 (装修一步到位时无此道工序)</li> <li>1.5厚聚氨酯涂膜防水层 (材料或按工程设计)</li> <li>1:3水泥砂浆或最薄处30厚C20细石混凝土找平层抹平</li> <li>60厚CL7.5轻集料混凝土 (或1:1:6水泥粗砂焦渣) 垫层</li> <li>钢筋混凝土楼板</li> </ol>	装修一步到位 厚度: 110 荷载: 2.02kN/m <sup>2</sup> 装修两步到位 厚度: 130 荷载: 2.46kN/m <sup>2</sup>	<ol style="list-style-type: none"> <li>铺地砖品种、规格、颜色及铺装缝宽由设计人确定, 并在施工图中注明。</li> <li>设计要求宽缝时用1:1水泥砂浆勾缝, 缝宽由设计人确定。</li> <li>防水层先做管根防水, 用建筑密封胶封严, 再做地面防水层, 与管根密封胶搭接一体, 防水层至立墙与楼面转角处卷起250, 并做好平立面交接防水处理。</li> <li>轻集料混凝土干表观密度不得大于14kN/m<sup>3</sup>。</li> <li>暗管敷设时应以细石混凝土满包卧牢。</li> </ol>
水泥楼面	楼2	 <ol style="list-style-type: none"> <li>15厚1:2.5水泥砂浆</li> <li>35厚C15细石混凝土</li> <li>1.5厚聚氨酯涂膜防水层 (材料或按工程设计)</li> <li>1:3水泥砂浆或最薄处30厚C20细石混凝土找平层抹平</li> <li>60厚CL7.5轻集料混凝土 (或1:1:6水泥粗砂焦渣) 垫层</li> <li>钢筋混凝土楼板</li> </ol>	荷载: > 2.20kN/m <sup>2</sup>	<ol style="list-style-type: none"> <li>防水层先做管根防水, 用建筑密封胶封严, 再做地面防水层, 与管根密封胶搭接一体, 防水层至立墙与楼面转角处卷起250, 并做好平立面交接防水处理。</li> <li>建筑胶品种由选用人确定。</li> </ol>
楼面做法			图集号	13J913-1
审核王祖光王祖光校对雷艺君雷艺君设计焦冀曾焦冀曾			页	17

说明

建筑设计

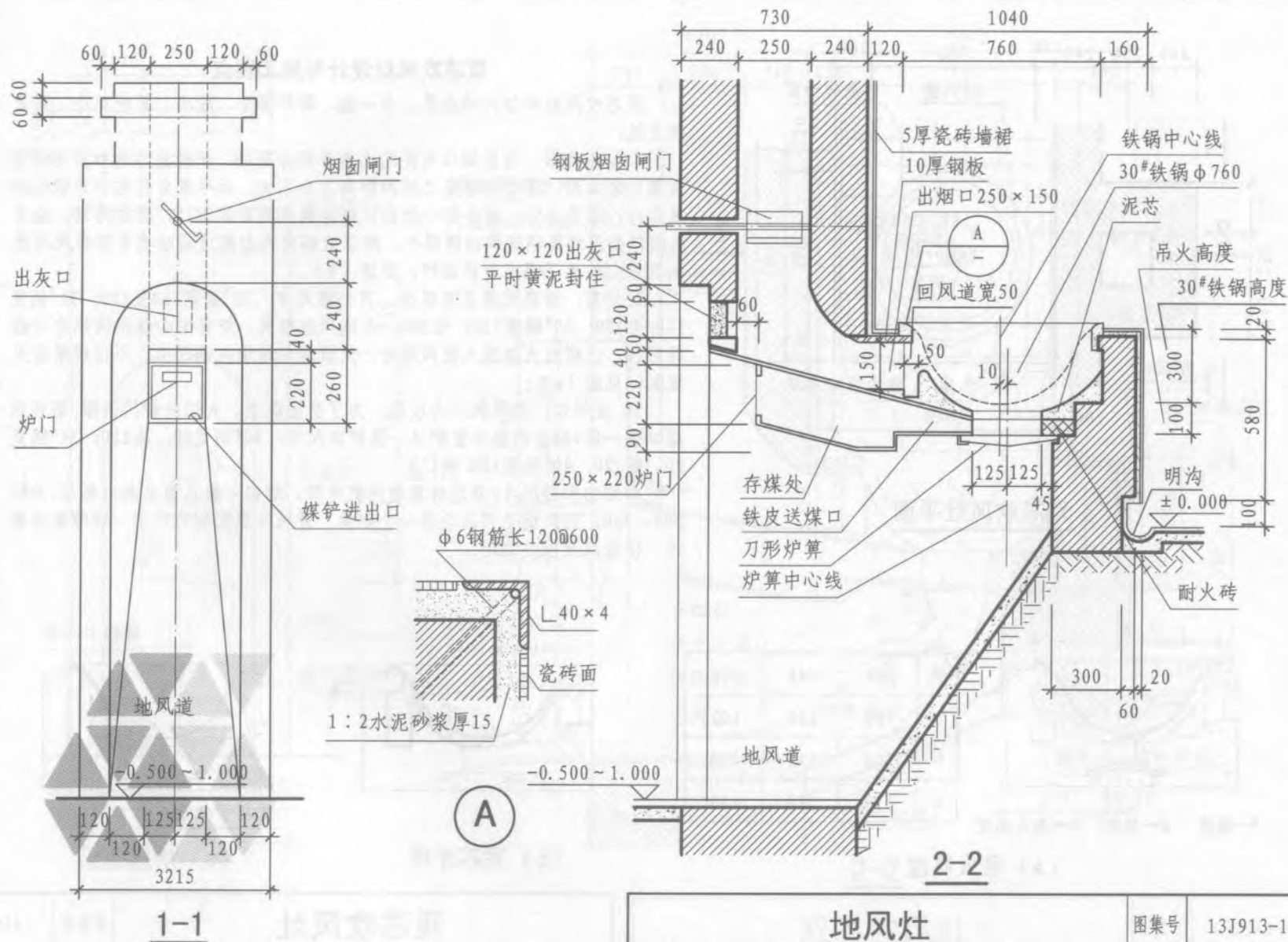
建筑构造

设计示例

厨房设备







## 地风灶

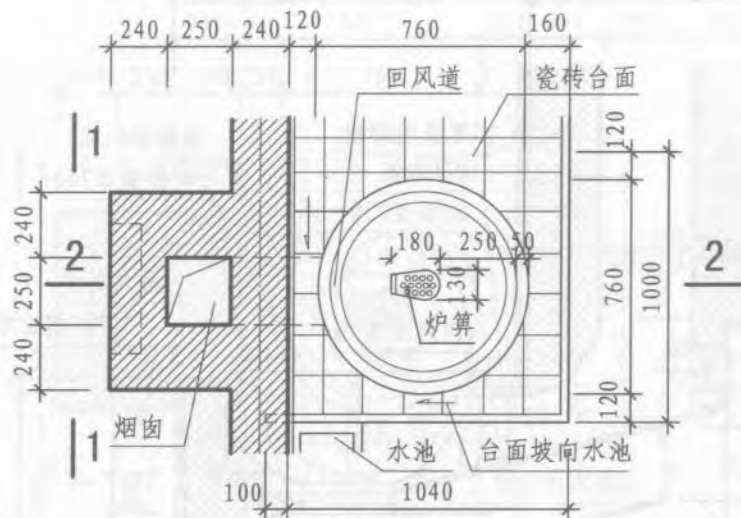
图集号

13J913-1

审核 王祖光 王祖光 校对 雷艺君 雷艺君 设计 焦冀曾 付生

页

19



双芯吹风灶平面

## 双芯吹风灶设计与施工要点

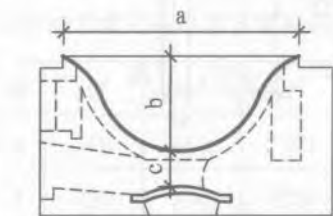
双芯吹风灶的结构特点是三小一低，即炉算小、膛小、里炉口小、吊火高度低。

1. 泥芯外形：近出烟口处泥芯比前半部分高20，炉膛泥芯的口沿呈前低后高的斜面形，泥芯与锅底之间的距离上小下大。后半部分泥芯口与锅底距离为10，底处为50，前半部分的泥芯口与锅底的距离为25，底处为50。由于出烟口处泥芯离锅底的间隙很小，所以大部分火力被迫紧贴锅子绕回风道进入烟囱，扩大了锅底受热面积，见图(b)。

2. 炉算：蜂窝炉算呈琵琶状，其外露尺寸：30#锅宽130长180；34#锅宽140，长190；40#锅宽150，长200；与地风灶相反，炉算中心线比铁锅中心线移后10，这样灶火被吸入回风道时，火就均匀地烧在锅底上，不出现单面火现象，见图(c)；

3. 里炉口：鼓风机火力较猛，为了防止煤尘、火烟向炉门倒窜，需在送煤口设一段130长的狭小里炉口。里炉口尺寸：30#锅宽80，高110；34#锅宽90，高120；40#锅宽100，高130。

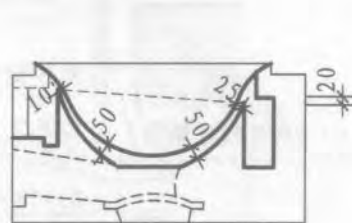
4. 烟囱和进风斗：双芯灶靠鼓风机送风，烟囱一般只要求高出屋顶，内径200~250，几只锅子可以合用一个烟囱。进风斗底部喇叭口用一颗圆瓷珠塞住，供堵风及出灰之用。



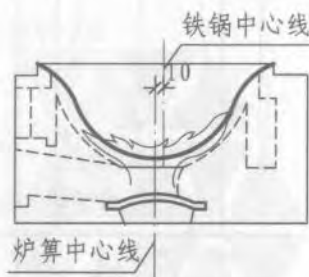
a—锅径； b—锅深； c—吊火高度

(a) 吊火高度

锅	30#	34#	40#
a	760	860	1020
b	300	340	400
c	110	110	120



(b) 泥芯外形



(c) 炉算中心

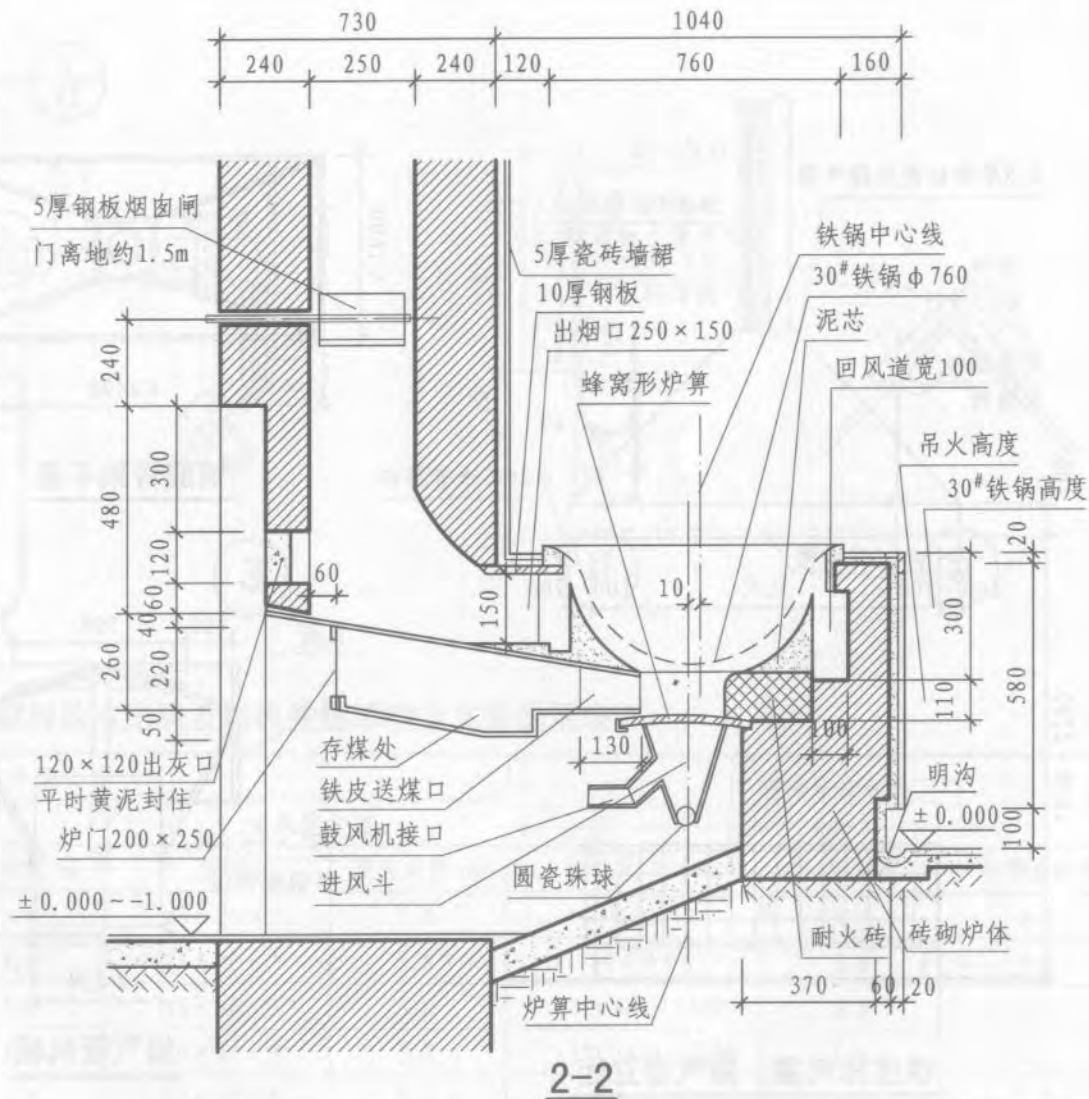
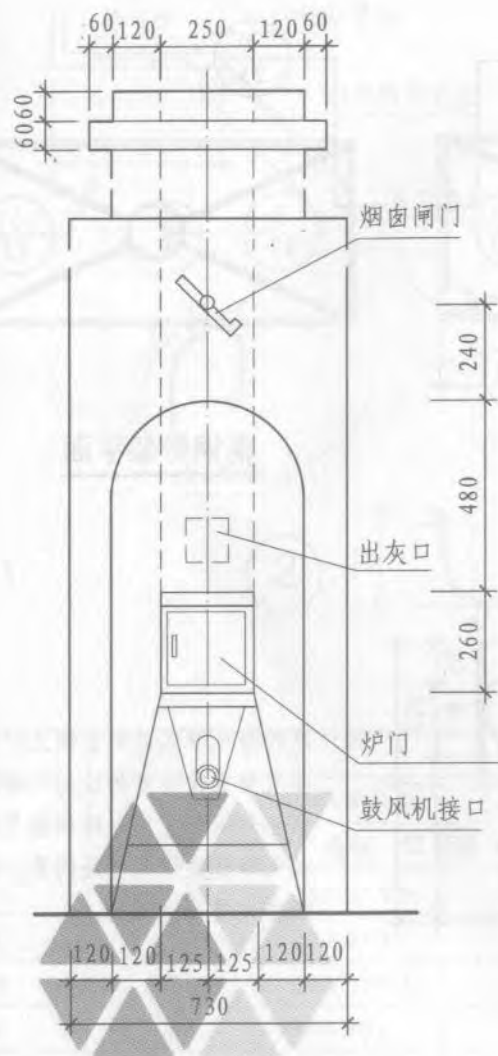
## 双芯吹风灶

图集号 13J913-1

审核 王祖光 王祖光 校对 雷艺君 雷艺君 设计 焦冀曾 焦冀曾

页

20



## 双芯吹风灶

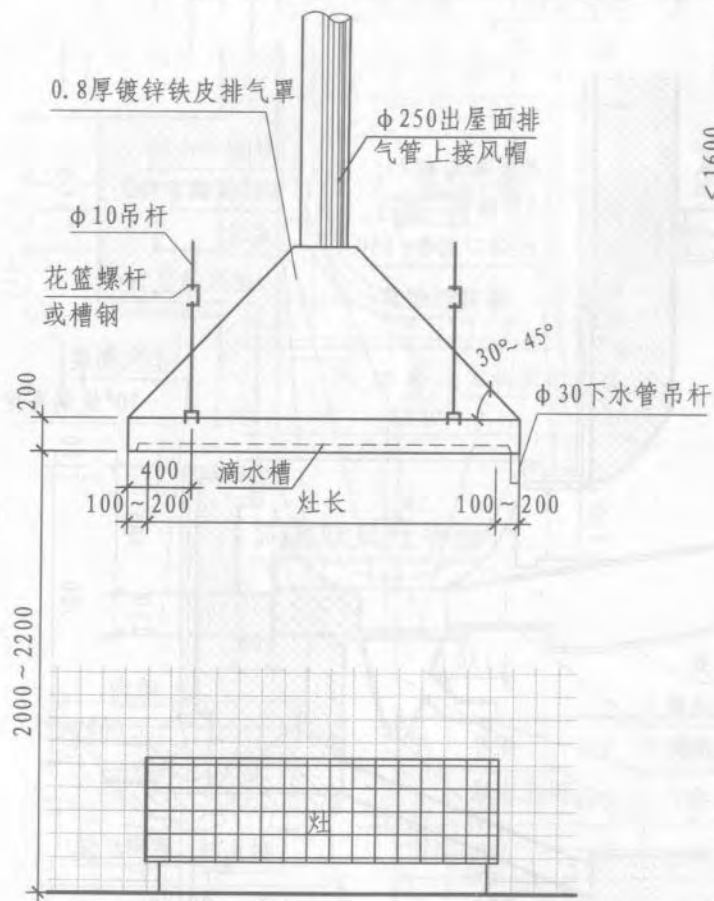
图集号

13J913-1

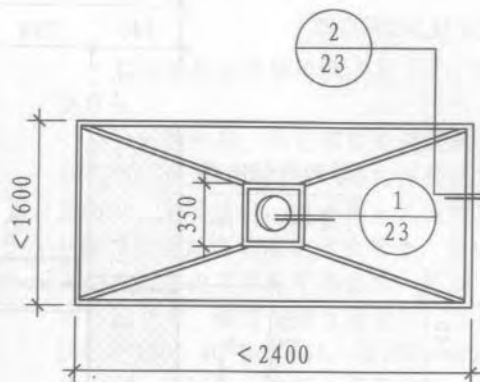
审核 王祖光 王祖光 校对 雷艺君 雷艺君 设计 焦冀曾 焦冀曾

頁

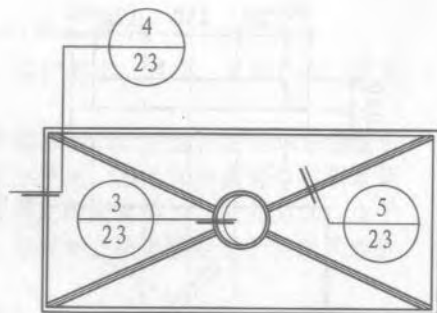
21



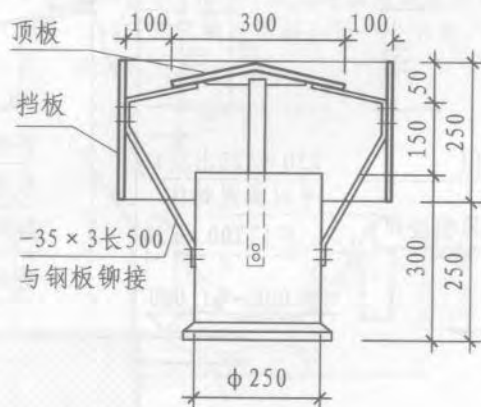
铁皮排气罩、排气管立面



钢筋骨架平面



扁钢骨架平面



排气管风帽

注：这种排气形式适用于独立炉灶，排气管直接至室外比排气管转弯至室外或转弯接入砖砌排气道好，挂气罩宽度做成与灶同宽，能使操作人员不受熏呛。

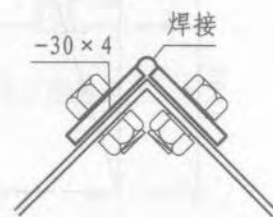
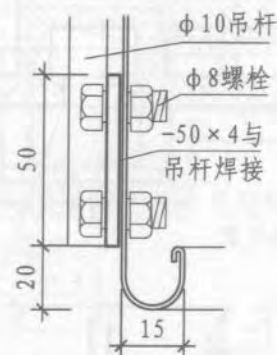
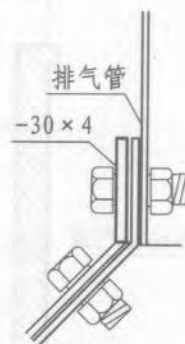
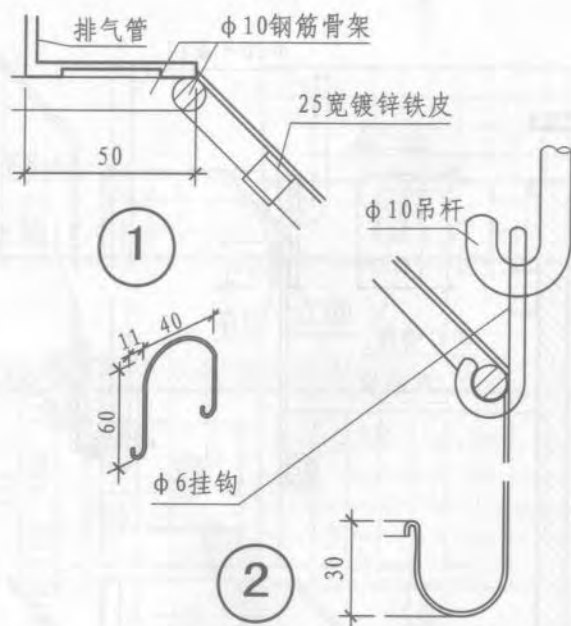
## 铁皮排气罩、排气管

图集号 13J913-1

审核王祖光 王祖光 校对雷艺君 雷艺君 设计焦冀曾 焦冀曾

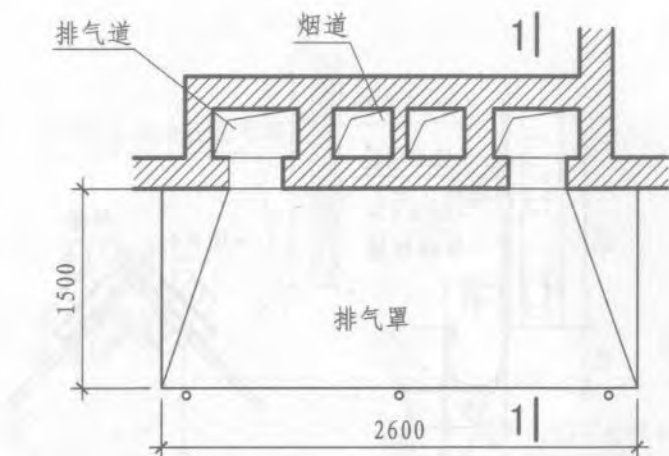
页 22



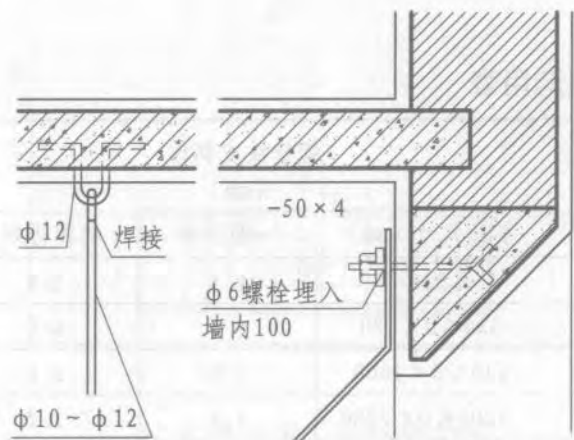


镀锌铁皮送风及排风排烟厚度及支架选用表

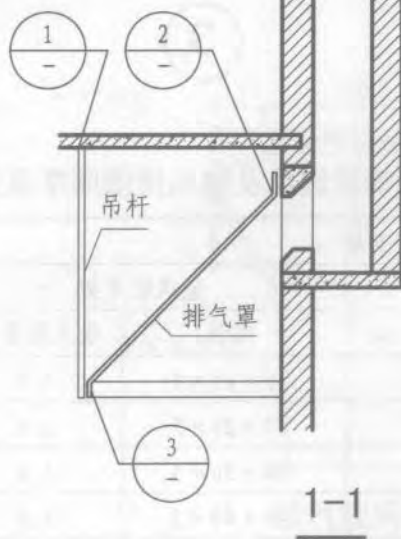
钢板厚度 (mm)	支吊架安装					镀锌铁皮制作 (mm)		
	水平风管吊架			竖风管支架				
	圆钢	角钢	最大间距(m)	角钢	最大间距(m)	长边尺寸(mm)	一般风管	消费排烟管
0.5	φ8	25×25×3	3.0	25×25×3	3.6	≤320	0.5	0.8
0.6	φ8	25×25×3	3.0	25×25×3	3.6	320≤D<630	0.6	0.8
0.8	φ8	30×30×3	3.0	30×30×3	3.6	630≤D<1000	0.8	1.0
1.0	φ8	40×40×3	3.0	40×40×3	3.6	1000≤D<2000	1.0	1.2
1.2	φ8	40×40×3	3.0	40×40×3	3.6	2000≤D	1.2	1.2
铁皮排气罩、排气管						图集号	13J913-1	
审核 王祖光 王祖光 校对 雷艺君 雷艺君 设计 焦冀曾 焦冀曾						页	23	



铁皮排气罩平面(举例)



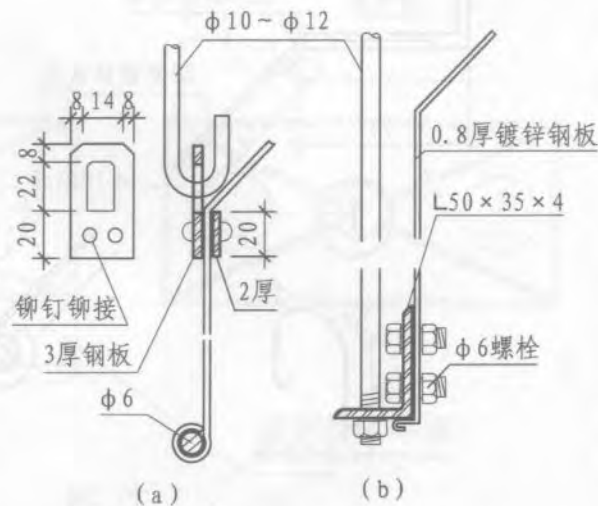
1



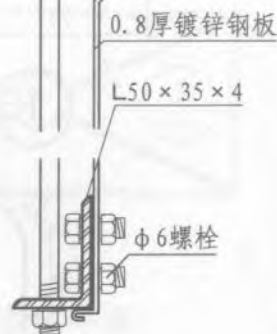
2

砖砌排气道

1-1



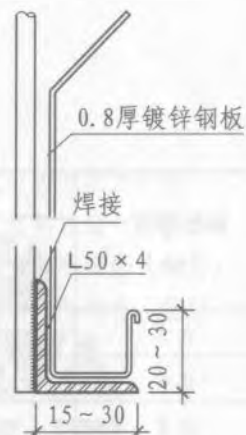
(a)



(b)



(c)



3

(d)

## 铁皮排气罩、砖砌排气道

图集号

13J913-1

审核王祖光

王祖光

校对雷艺君

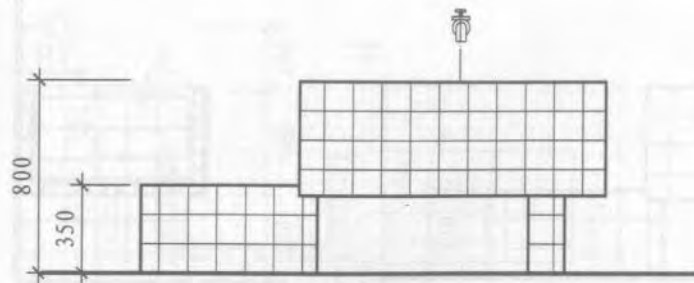
雷艺君

设计焦冀曾

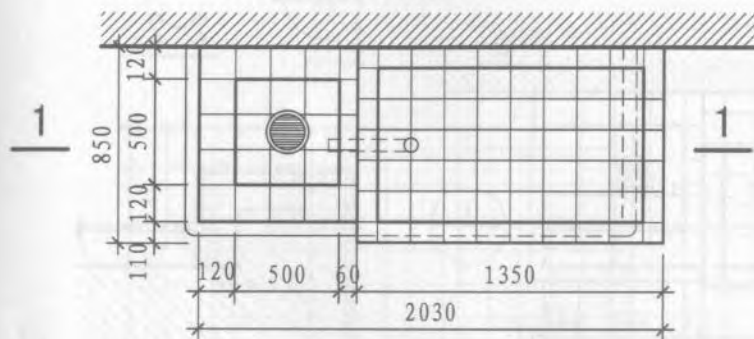
焦冀曾

页

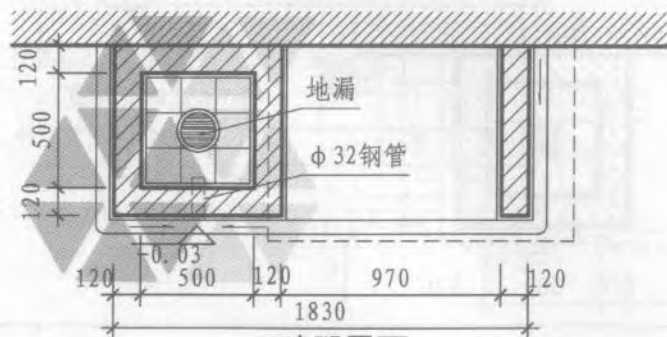
24



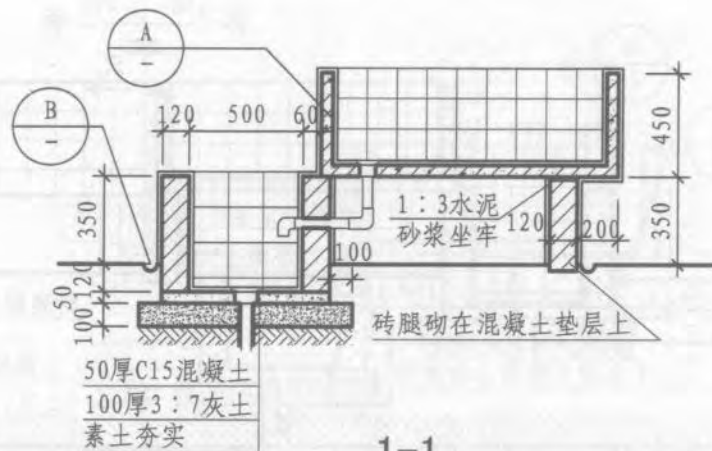
立面



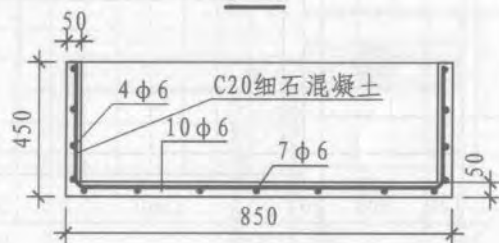
平面



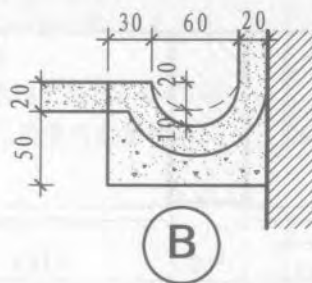
砖腿平面



1-1



A



B

- 注：1. 砖砌体用MU7.5非粘土烧结砖，M5水泥砂浆砌筑。  
2. 饰面材料分A、B两种，A为瓷砖面；B为水泥面。  
3. 本池可供200人~300人进餐的厨房使用。

## 单洗菜池

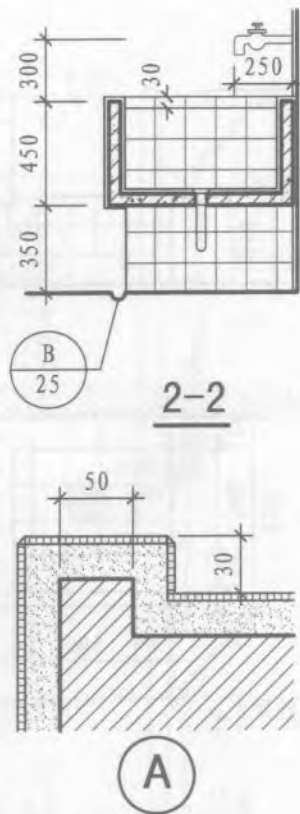
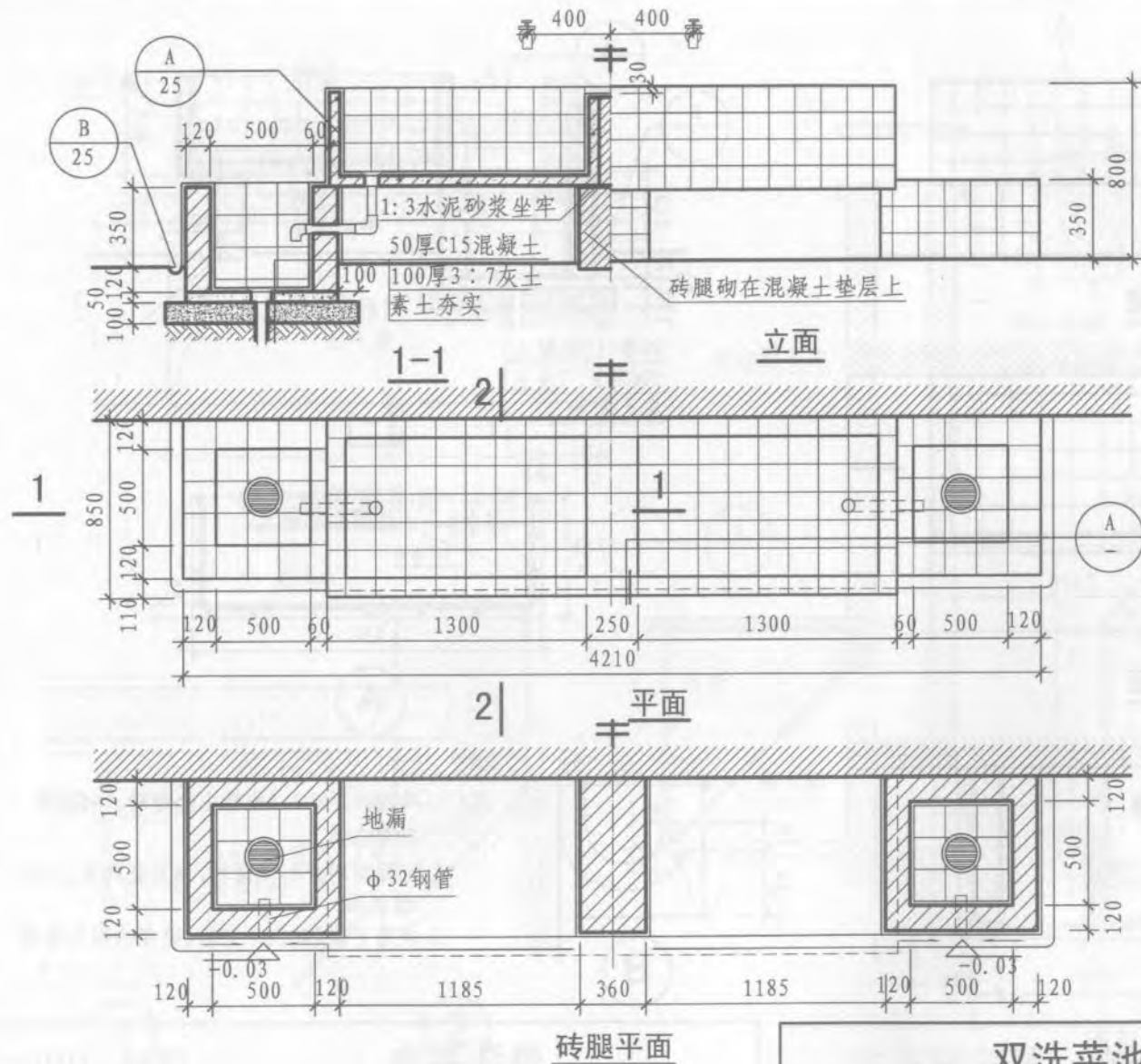
图集号

13J913-1

审核王祖光 王祖光 校对雷艺君 雷艺君 设计焦冀曾 焦冀曾

页

25



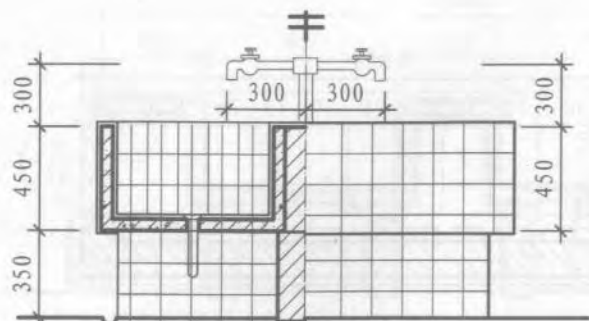
- 注: 1. 砖砌体用MU7.5非粘土烧结砖, M5水泥砂浆砌筑。  
 2. 饰面材料分A、B两种,A为瓷砖面;B为水泥面。  
 3. 本池可供300人~500人进餐的厨房使用。

双洗菜池

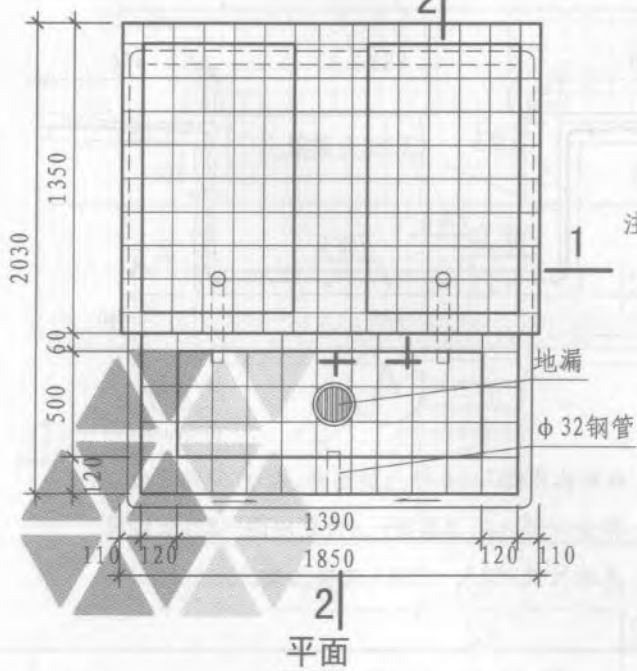
图集号 13J913-1

审核王祖光 王祖光 校对雷艺君 雷艺君 设计焦冀曾 焦冀曾

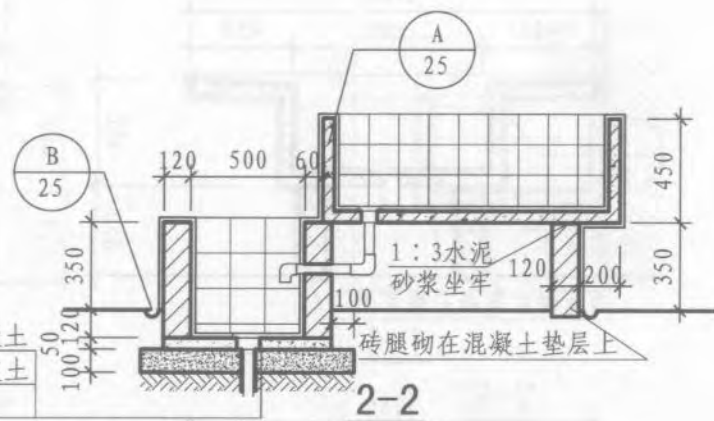
页 26



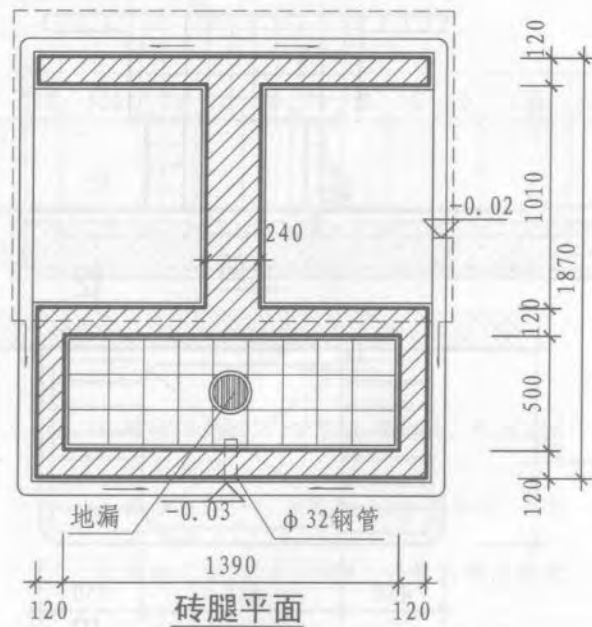
1-1 立面



50厚C15混凝土  
100厚3:7灰土  
素土夯实



- 注: 1. 砖砌体用MU7.5非粘土烧结砖, M5水泥砂浆砌筑。  
2. 饰面材料分A、B两种:  
A为瓷砖面; B为水泥面。  
3. 本池可供300人~500人进餐的厨房使用。



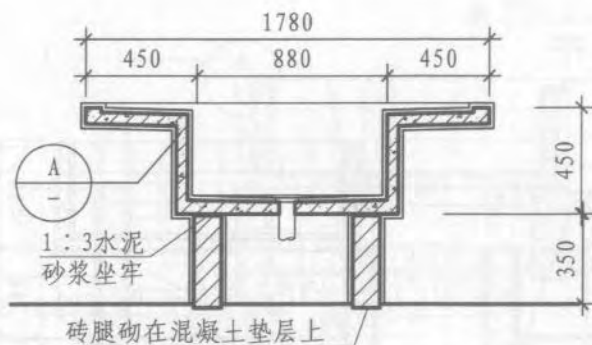
双洗菜池

图集号 13J913-1

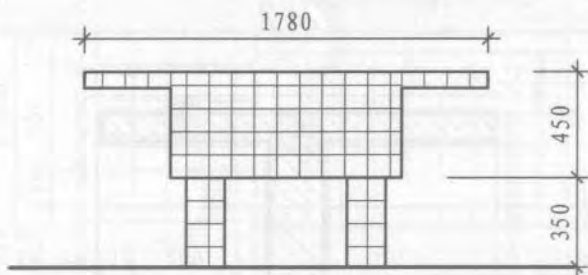
审核 王祖光 王祖光 校对 雷艺君 雷艺君 设计 焦冀曾 焦冀曾

页 27

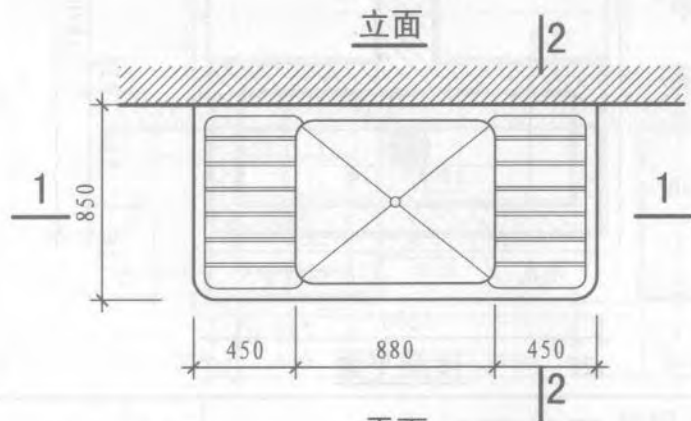




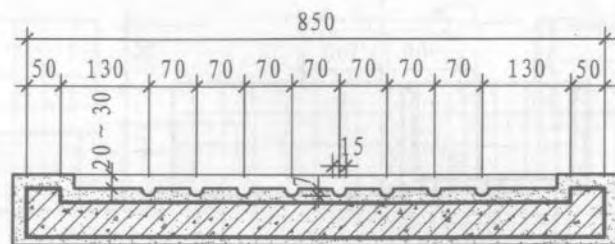
1-1



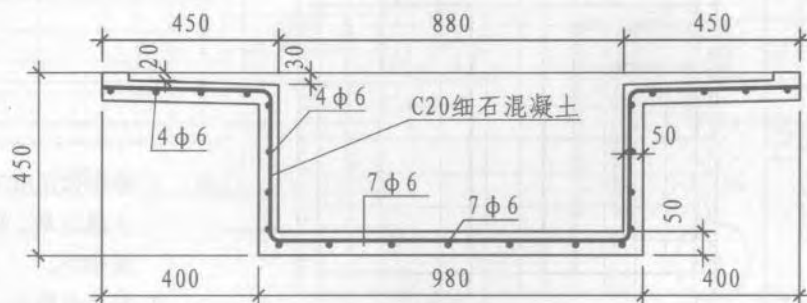
立面



平面



2-2



注：1. 砖砌体用MU7.5非粘土烧结砖，M5水泥砂浆砌筑。

2. 饰面材料分A、B两种：A为瓷砖面；B为水泥面。

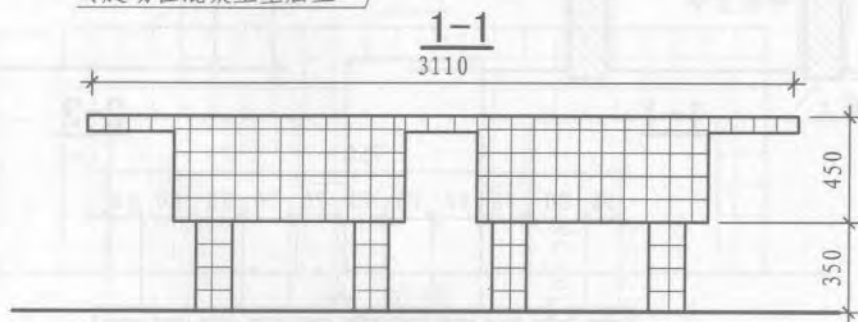
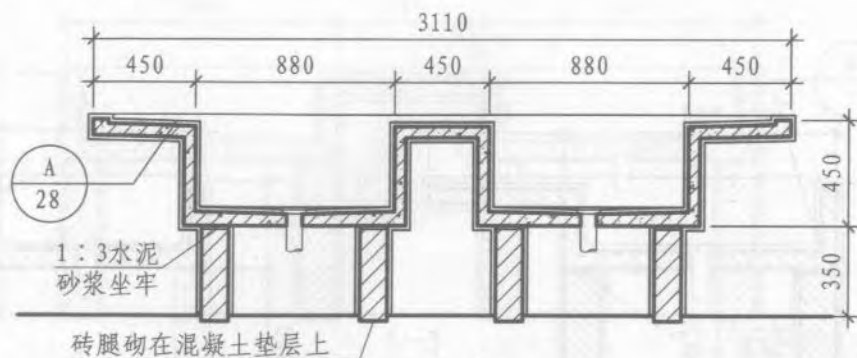
3. 本池可供200人~300人进餐的厨房使用。

带搁板单洗菜池

图集号 13J913-1

审核王祖光 王祖光 校对雷艺君 雷艺君 设计焦冀曾 焦冀曾

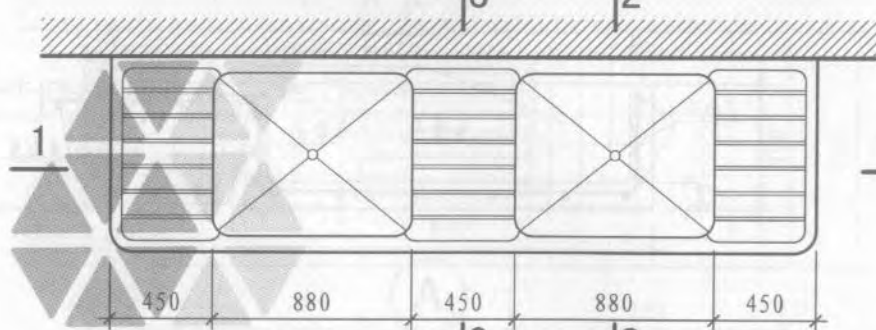
页 28



立面

3

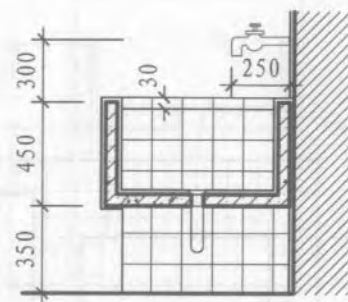
2



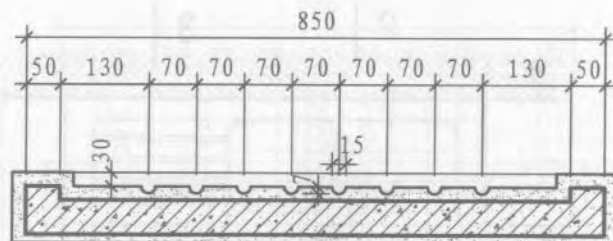
平面

3

2



2-2



3-3

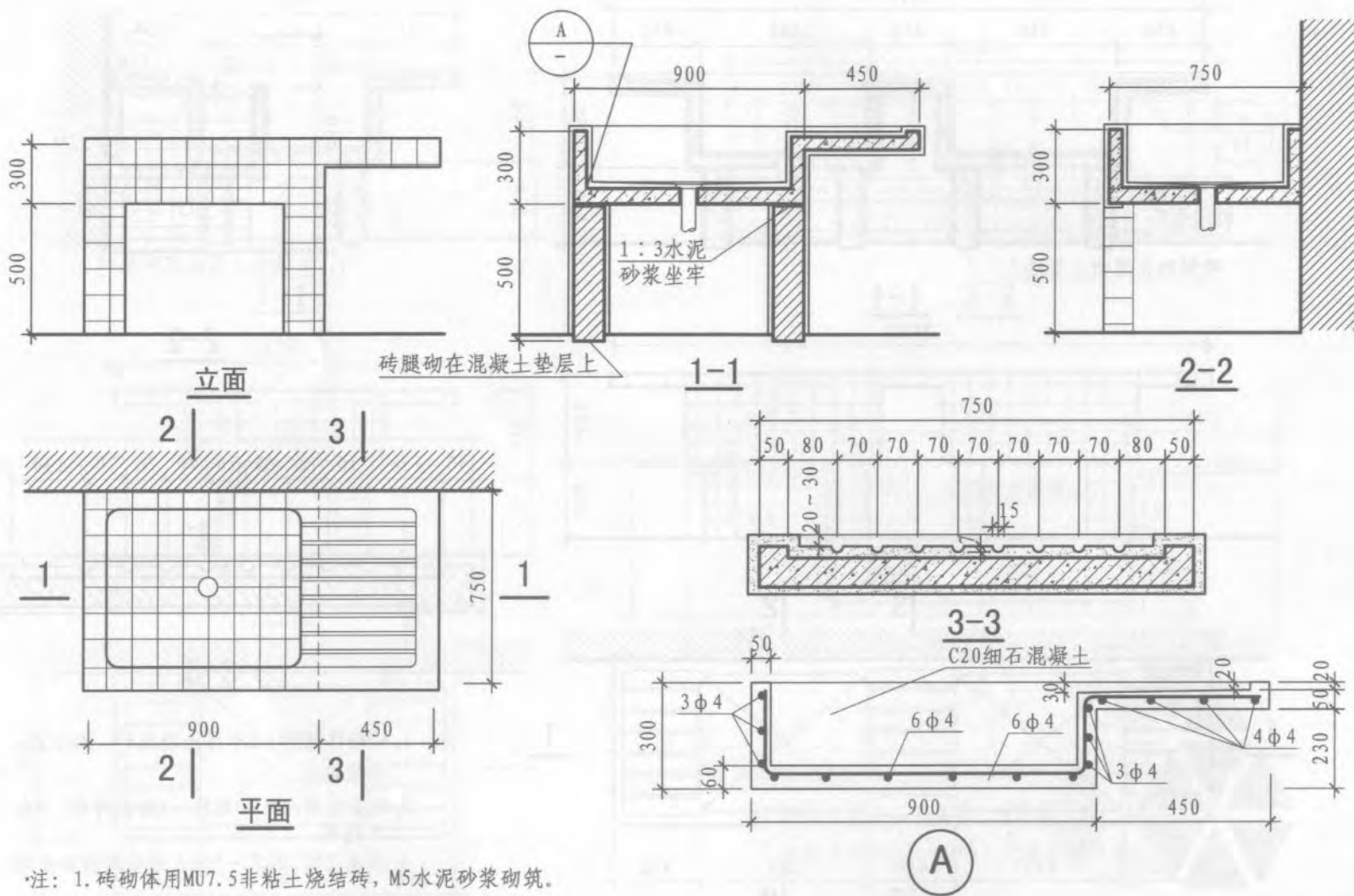
- 注: 1. 砖砌体用MU7.5非粘土烧结砖, M5水泥砂浆砌筑。  
2. 饰面材料分A、B两种: A为瓷砖面; B为水泥面。  
3. 本池可供300人~500人进餐的厨房使用。

带搁板双洗菜池

图集号 13J913-1

审核 王祖光 王祖光 校对 雷艺君 雷艺君 设计 焦冀曾 焦冀曾

页 29



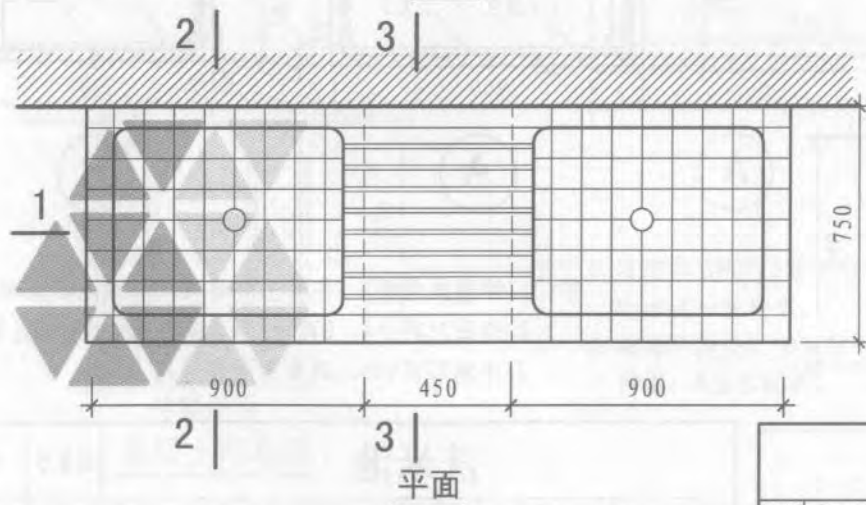
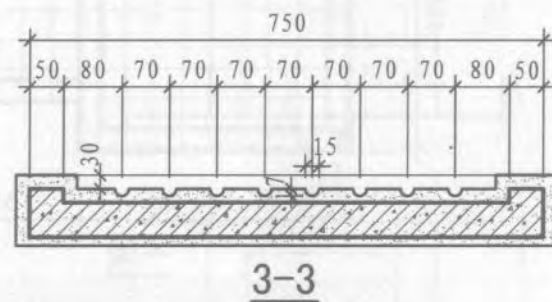
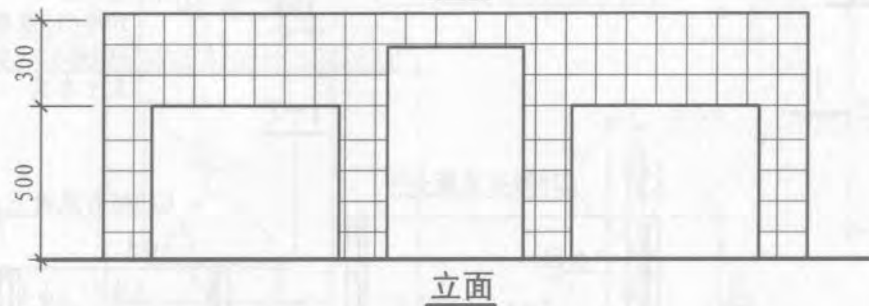
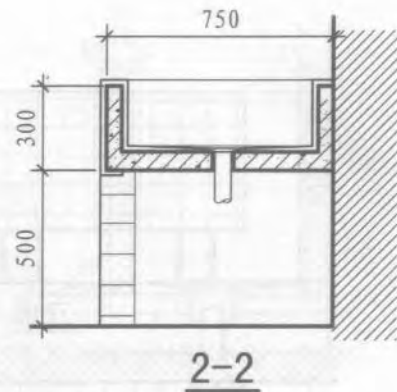
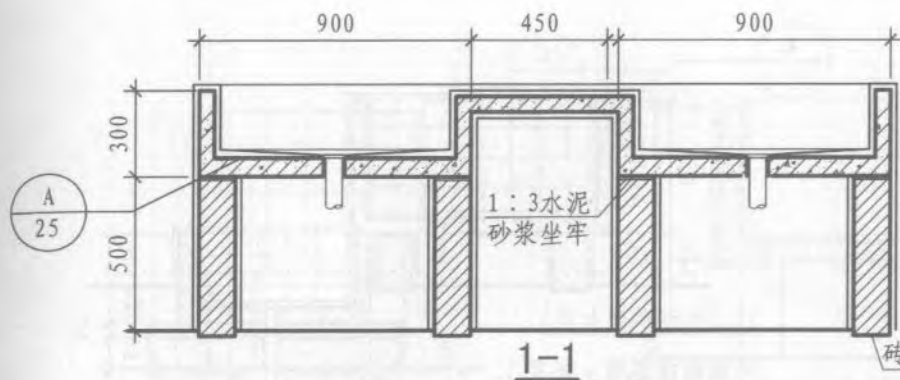
- 注: 1. 砖砌体用MU7.5非粘土烧结砖, M5水泥砂浆砌筑。  
 2. 饰面材料分A、B两种: A为瓷砖面; B为水泥面。  
 3. 本池可供200人~300人进餐的厨房使用。

单洗碗池

图集号 13J913-1

审核王祖光 王祖光 校对雷艺君 雷艺君 设计焦冀曾 焦冀曾

页 30



注：1. 砖砌体用MU7.5非粘土烧结砖，M5水泥砂浆砌筑。

2. 饰面材料分A、B两种：A为瓷砖面；B为水泥面。

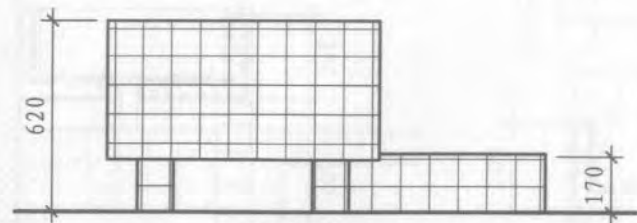
3. 本池可供300人~500人进餐的厨房使用。

## 双洗碗池

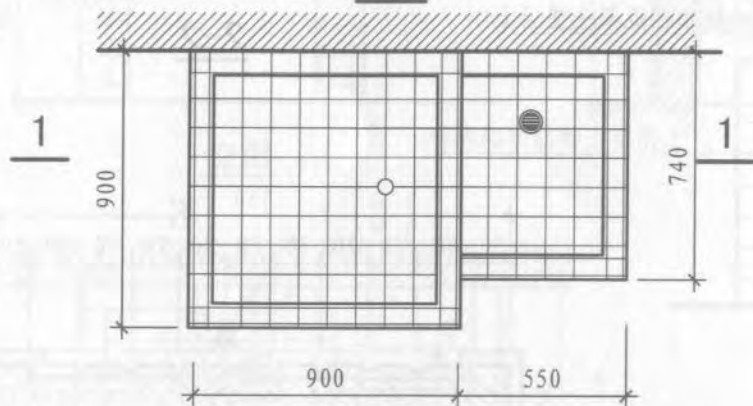
图集号 13J913-1

审核 王祖光 王祖光 校对 雷艺君 雷艺君 设计 焦冀曾 焦冀曾

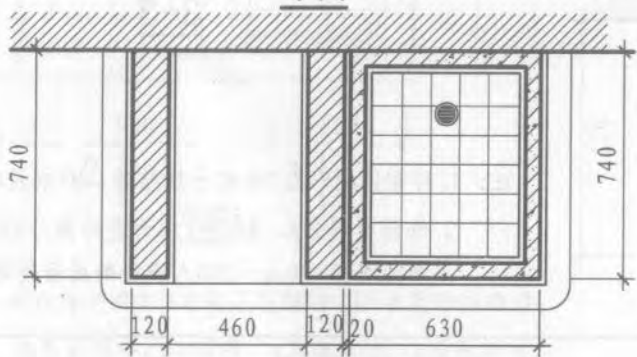
页 31



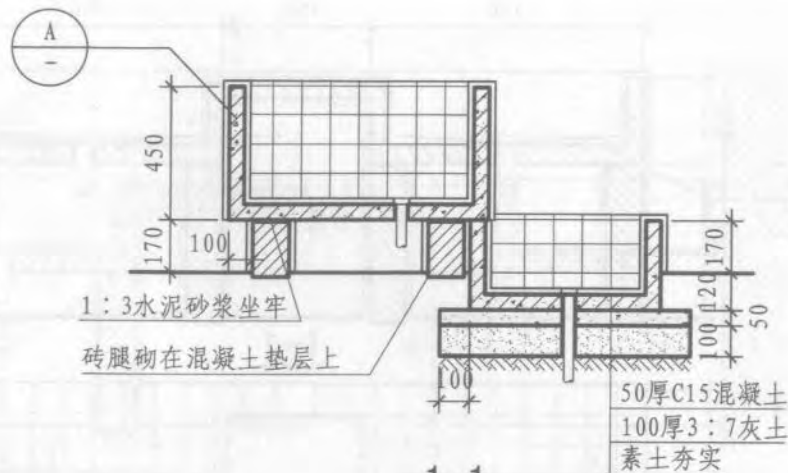
立面



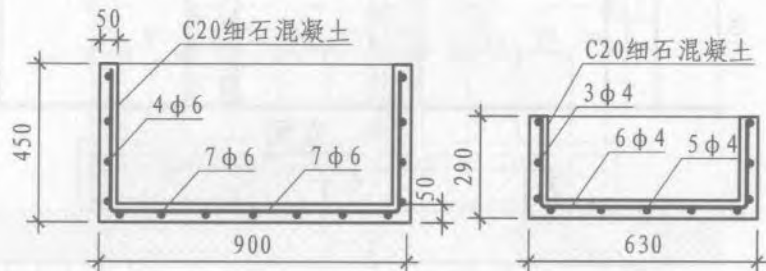
平面



砖腿平面



1-1



A

B

- 注: 1. 砖砌体用MU7.5非粘土烧结砖, M5水泥砂浆砌筑。  
2. 饰面材料分A、B两种: A为瓷砖面; B为水泥面。  
3. 本池可供600人进餐的厨房使用。

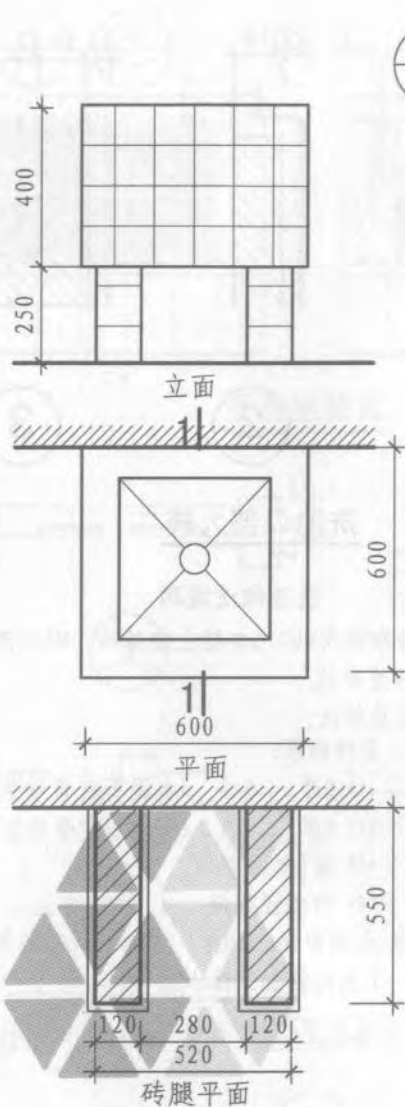
洗米池

图集号 13J913-1

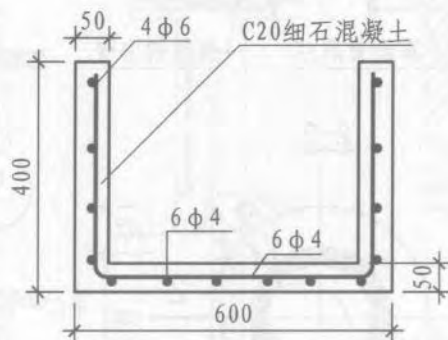
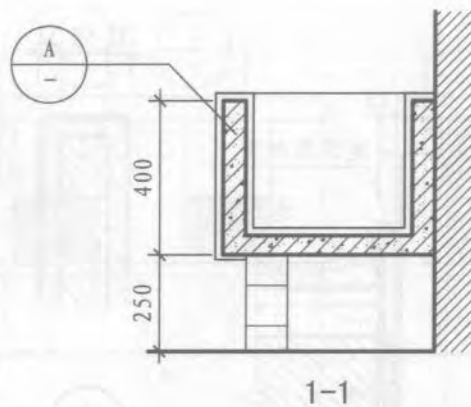
审核王祖光 王祖光 校对雷艺君 雷艺君 设计焦冀曾 焦冀曾

页 32





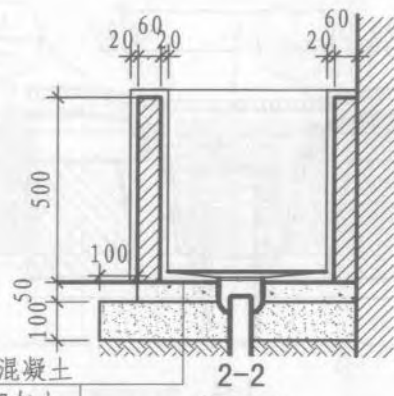
混凝土污水池



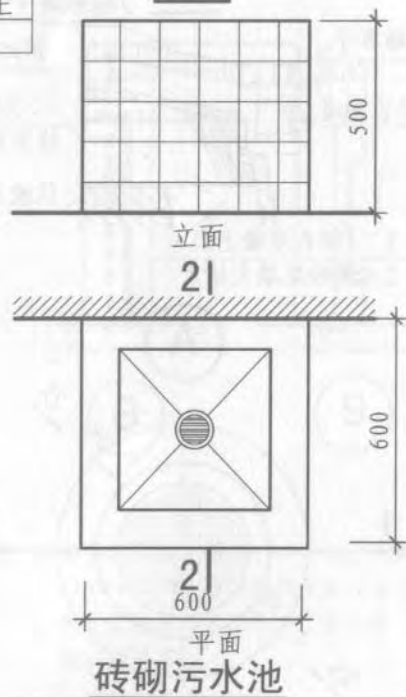
A

- 注: 1. 砖砌体用MU7.5非粘土烧结砖, M5水泥砂浆砌筑。  
2. 饰面材料分A、B两种: A为瓷砖面; B为水泥面。

50厚C15混凝土  
100厚3:7灰土  
素土夯实



2-2



砖砌污水池

污水池

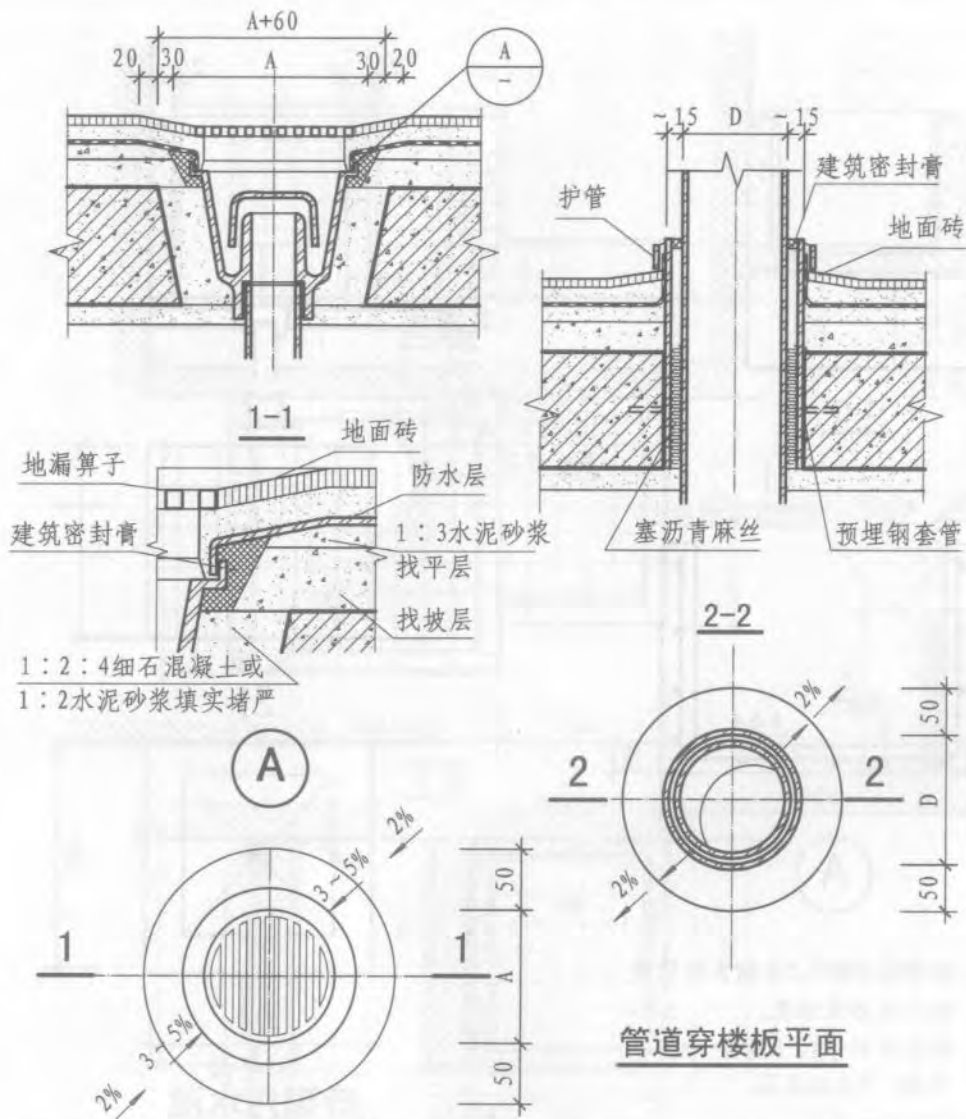
图集号

13J913-1

审核王祖光 王祖光 校对雷艺君 雷艺君 设计焦冀曾 焦冀曾

页

33



洗池口部大样

洗池做法说明

1. 砖砌体用MU7.5非粘土烧结砖，M5水泥砂浆砌筑。
2. 面层做法：
  - A. 瓷砖面层：
    - (1) 9厚1:0.3:3水泥石灰膏砂浆。
    - (2) 8厚1:0.3:2水泥石灰膏砂浆。
    - (3) 贴5厚釉面砖。
    - (4) 白水泥擦缝。
  - B. 水泥面层：20厚1:2.5水泥砂浆抹面（池内侧加3%防水粉）。
3. 洗池采用C20细石混凝土，I级钢筋。

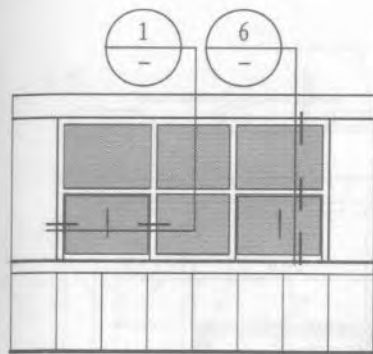
洗水池节点构造

图集号 13J913-1

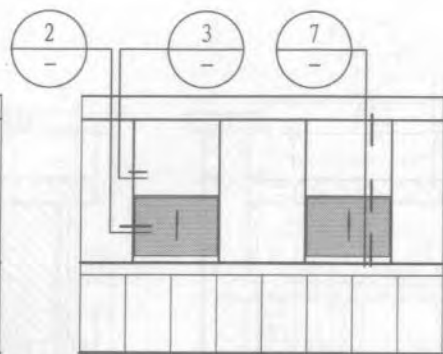
审核王祖光 王祖光 校对雷艺君 雷艺君 设计焦冀曾 焦冀曾

页

34

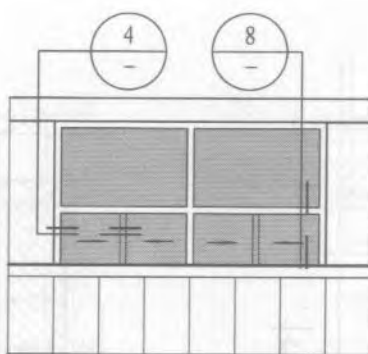
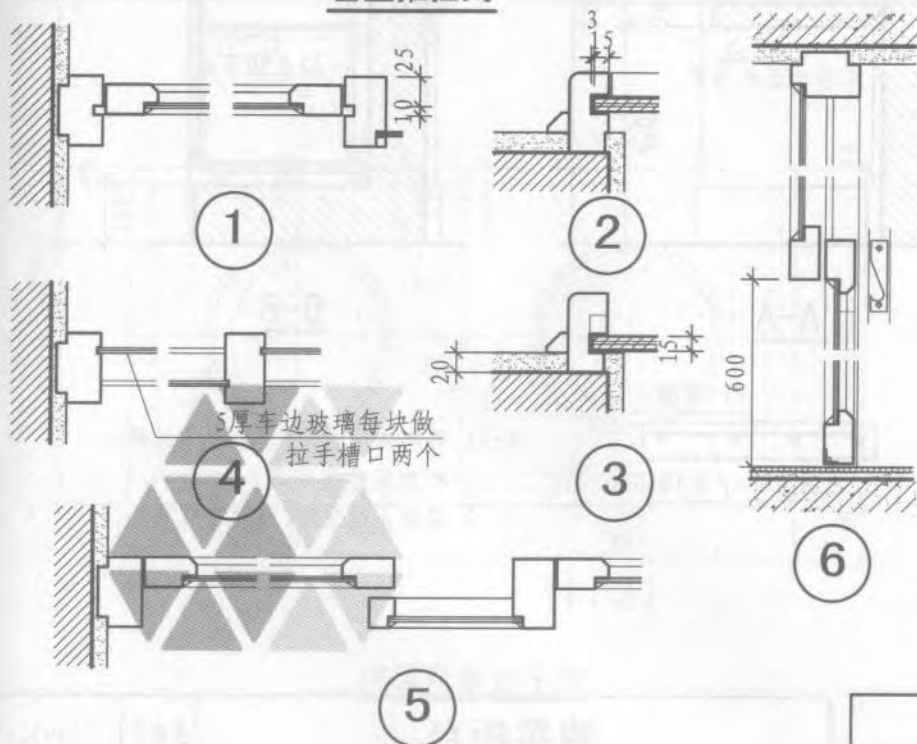


(a)

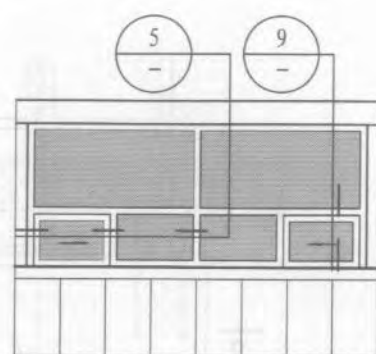


(b)

垂直推拉式

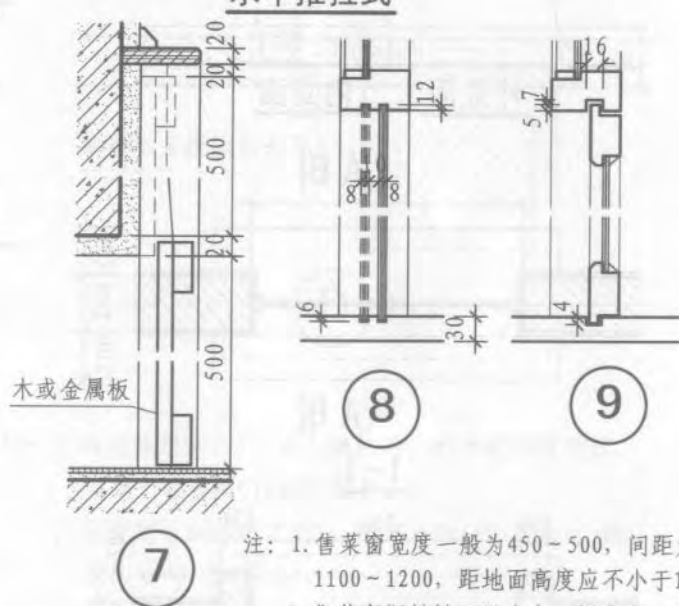


(a)



(b)

水平推拉式



- 注: 1. 售菜窗宽度一般为450~500, 间距为1100~1200, 距地面高度应不小于1000。  
2. 售菜窗框材料可以为木、铝合金、不锈钢、塑料等。

## 售菜窗口

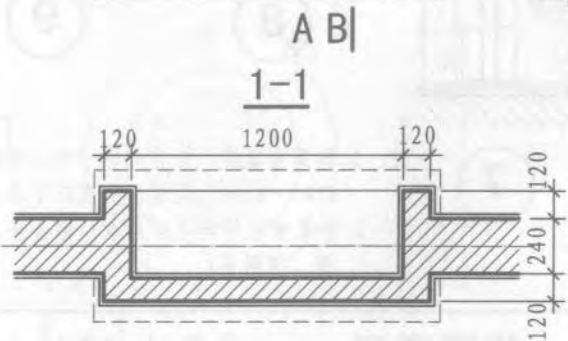
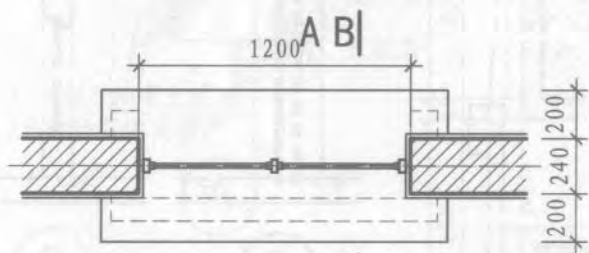
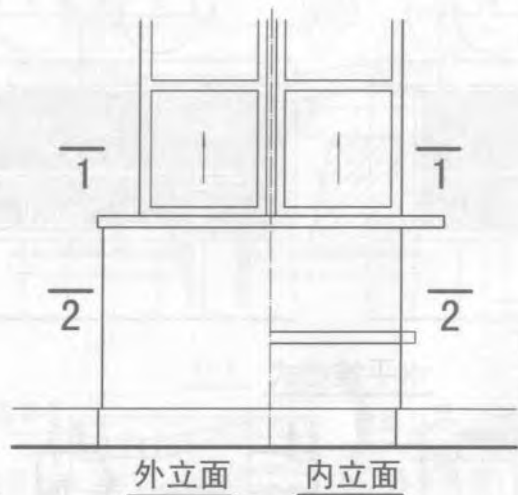
图集号

13J913-1

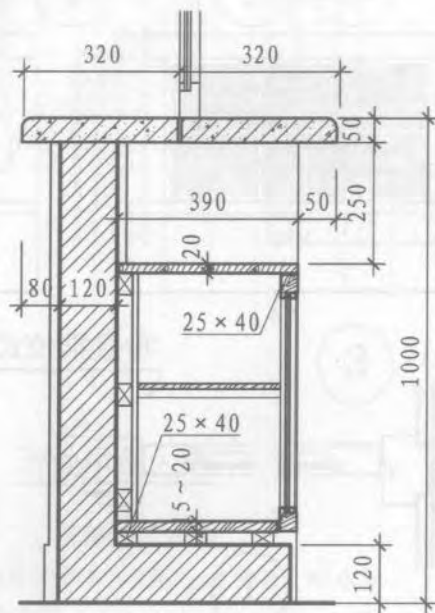
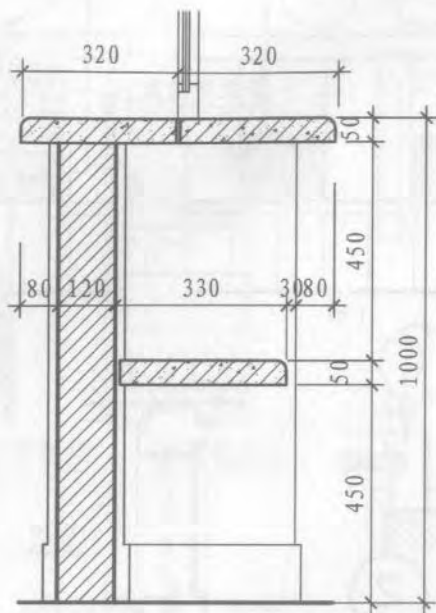
审核王祖光 王祖光 校对雷艺君 雷艺君 设计焦冀曾 焦冀曾

页

35



2-2



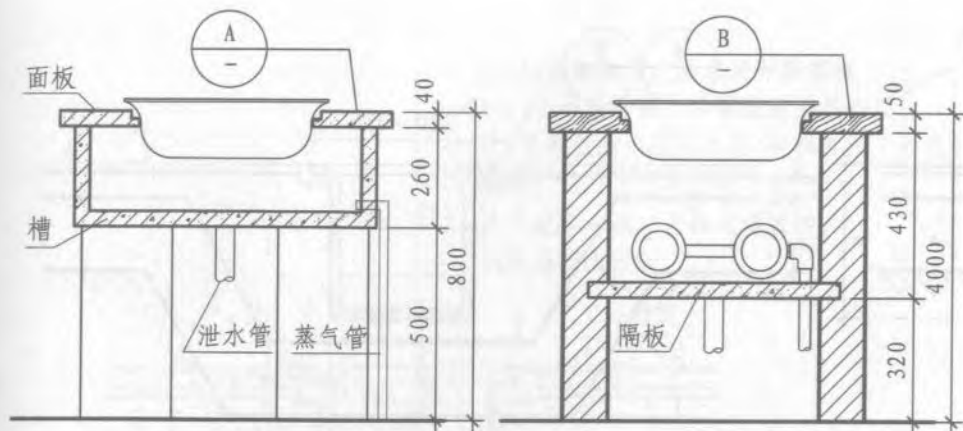
- 注: 1. 砖砌体用MU7.5非粘土烧结砖, M5水泥砂浆砌筑。  
2. 混凝土板采用C15细石混凝土。

## 售菜柜台

图集号 13J913-1

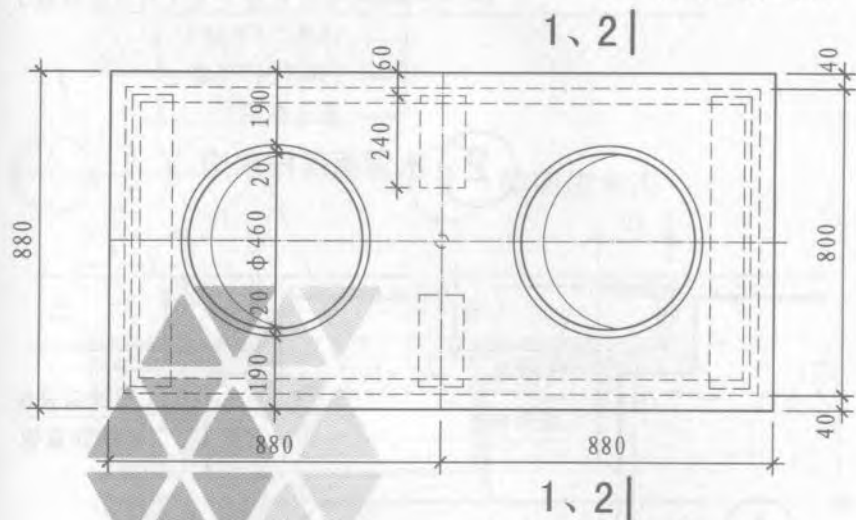
审核 王祖光 王祖光 校对 雷艺君 雷艺君 设计 焦冀曾 焦冀曾

页 36

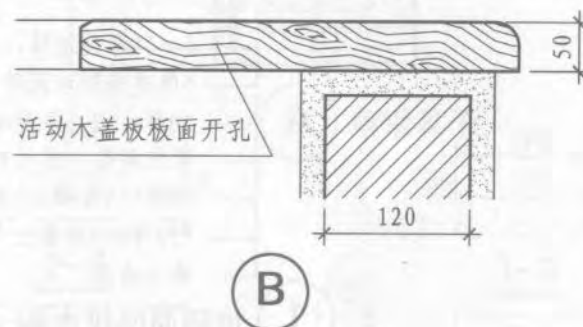
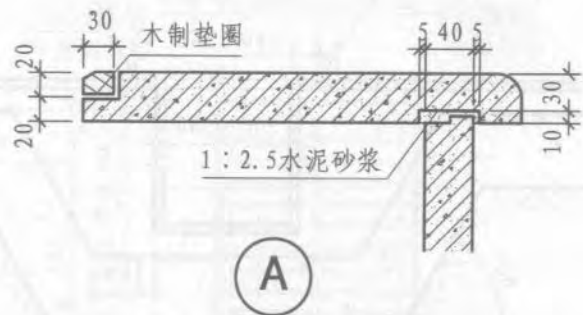


1-1  
(用蒸气加热)

2-2  
(用散热器加热)



保温配菜台平面



- 注: 1. 砖砌体用MU7.5非粘土烧结砖, M5水泥砂浆砌筑。  
混凝土板采用C20细石混凝土。
2. 面板用 $\phi 6@150$ (双向); 槽用 $\phi 4@150$ (双向); 隔板用 $\phi 4@150$ (双向)。
3. 保温台设在售菜口, 为冬季售菜时的保温使用。

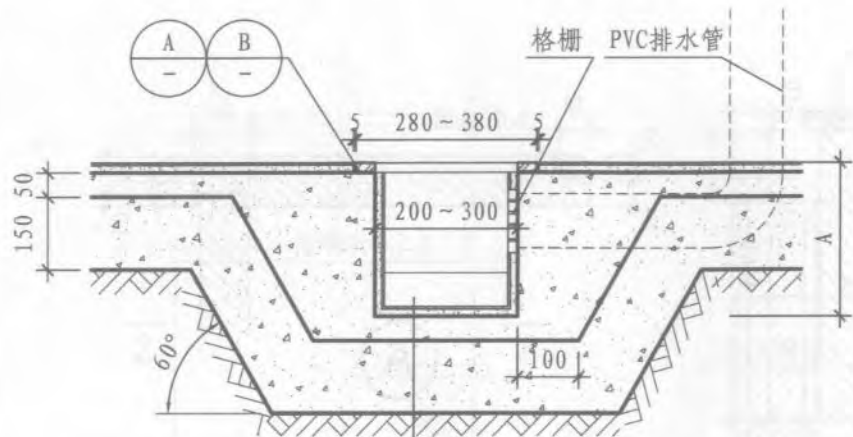
保温配菜台

图集号 13J913-1

审核王祖光 王祖光 校对雷艺君 雷艺君 设计焦冀曾 焦冀曾

页 37



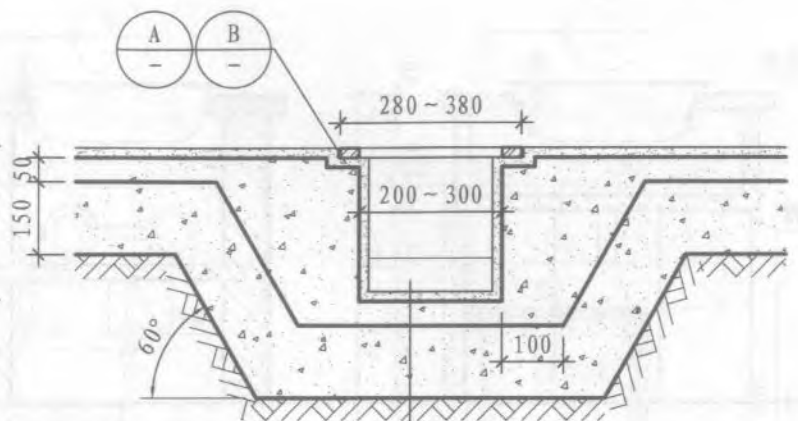


1 地砖面层排水沟

- 5~10厚铺地砖, 稀水泥砂浆擦缝
- 6厚建筑胶水泥砂浆结合层
- 20厚1:2.5水泥砂浆找平层
- 素水泥浆一道 (内掺建筑胶)
- 50厚C15混凝土
- 150厚C15混凝土
- 素土夯实

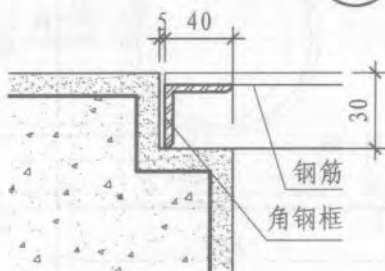
注: 1. 排水沟净空高度根据厨房工艺要求、排水量、排水沟坡度及长度等因素确定, 但至少不小于200。每段排水沟的最低处宜设沉渣池, 排水口设于池侧壁, 且至少高出池底100。

2. 沟壁宜选择光滑、不宜挂油污的材料; 沟侧壁与底面宜采用弧角交接。

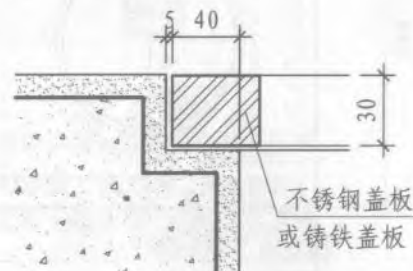


2 水泥面层排水沟

- 20厚1:2.5防水砂浆
- 素水泥浆一道 (内掺建筑胶)
- 50厚C15混凝土
- 150厚C15混凝土
- 素土夯实



A 钢筋盖板沟口



B 金属盖板沟口

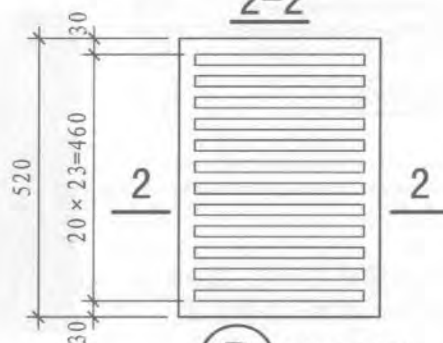
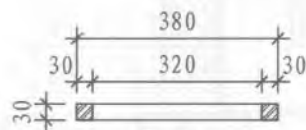
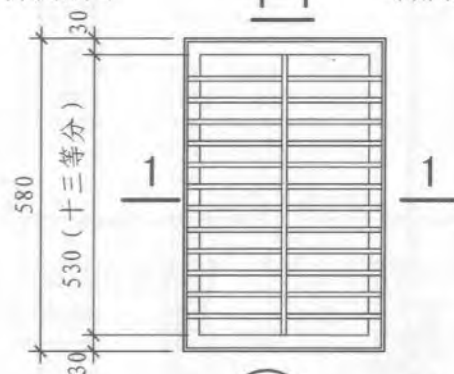
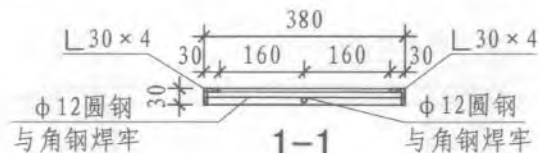
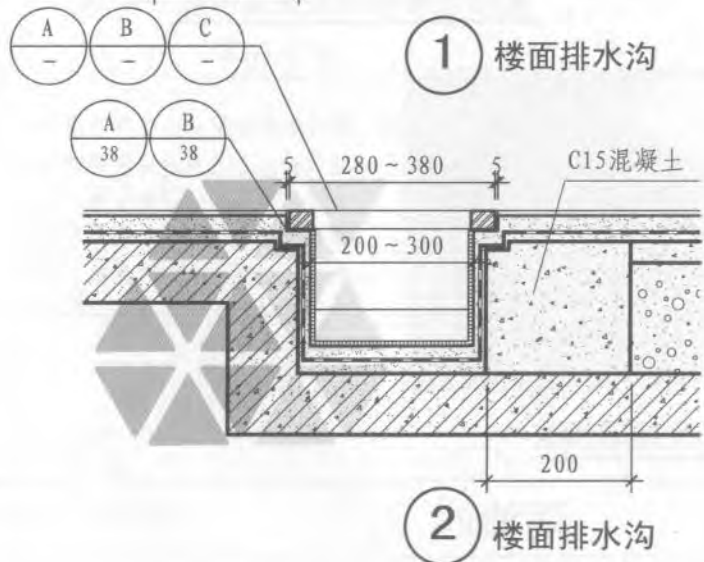
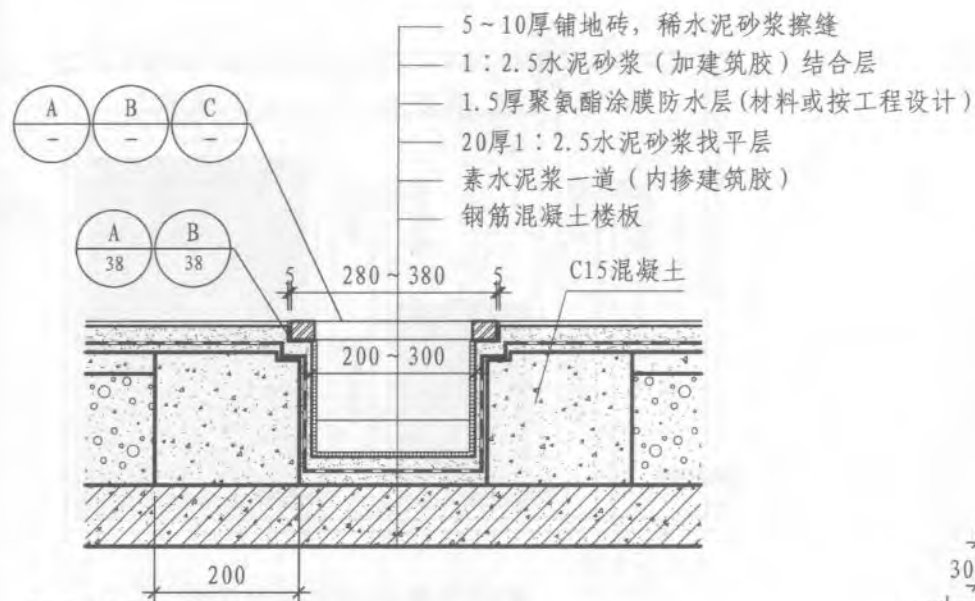
地面排水沟详图

图集号 13J913-1

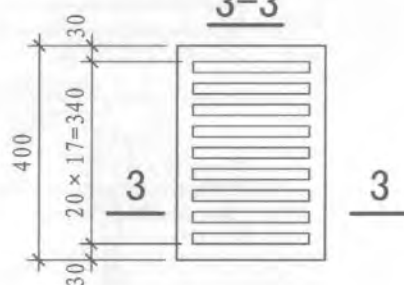
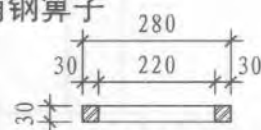
审核王祖光 王祖光 校对雷艺君 雷艺君 设计焦冀曾 焦冀曾

页

38



B 铸铁算子



C 铸铁算子

楼面排水沟详图

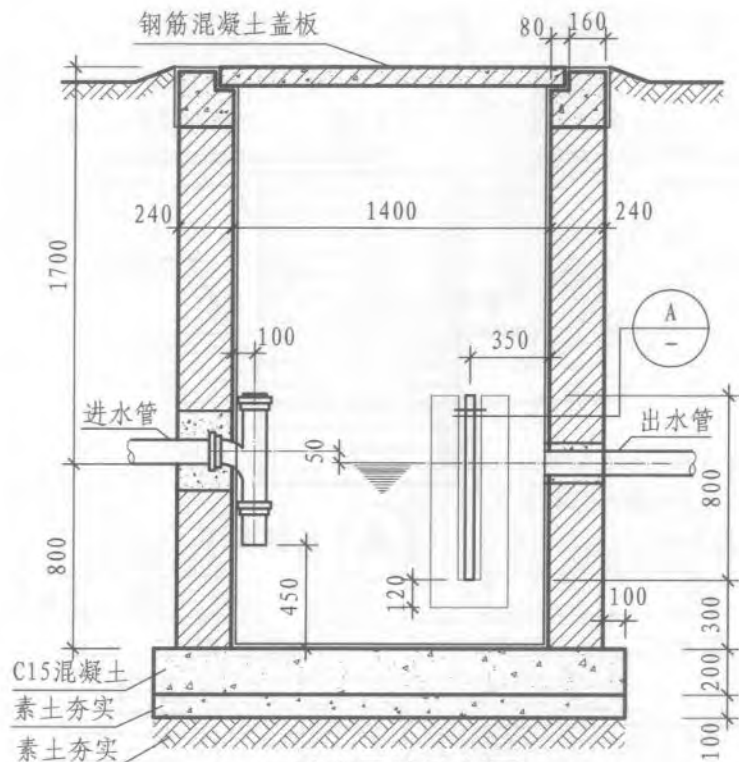
图集号

13J913-1

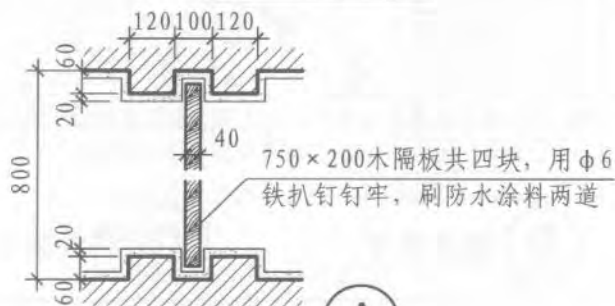
审核王祖光 王祖光 校对雷艺君 雷艺君 设计焦冀曾 焦冀曾

页

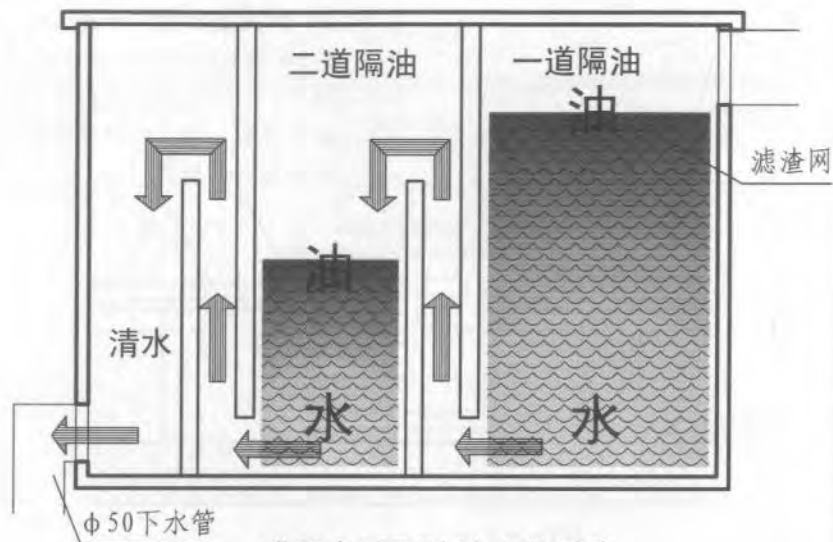
39



砖砌隔油池剖面



A



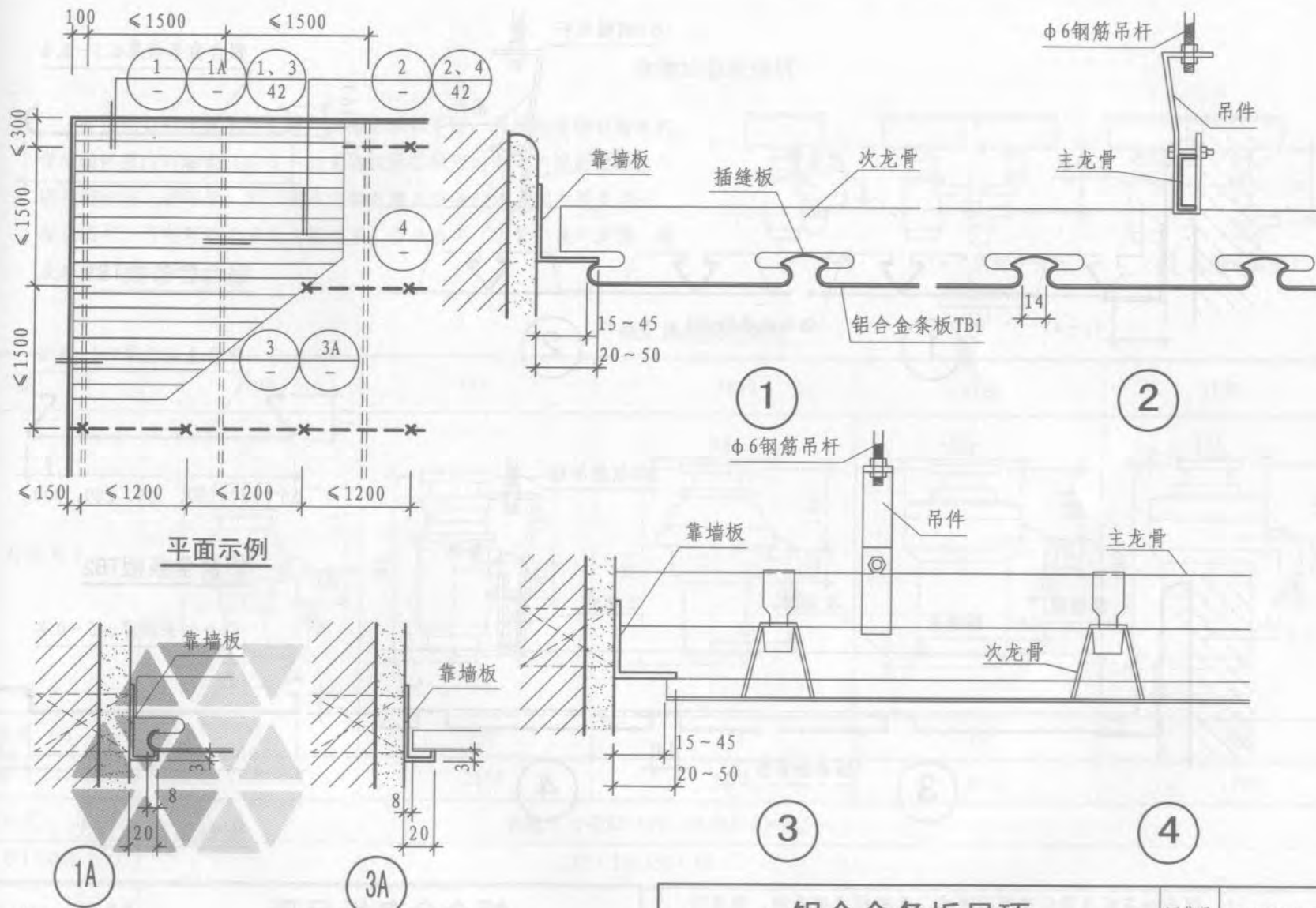
成品金属隔油池安装示意



成品金属隔油池

注：厨房的含油废水应与其他排水分流设计。含油废水应经隔油设施处理，存油部分应便于清运和管理。经隔油处理后达到规定排放标准的含油废水方可排出。隔油池不应设在厨房、饮食制作间内，但应便于清运。

隔油池					图集号	13J913-1
审核	王祖光	王祖光	校对	雷艺君	雷艺君	设计
焦冀曾	焦冀曾	焦冀曾	焦冀曾	焦冀曾	焦冀曾	焦冀曾
页						40

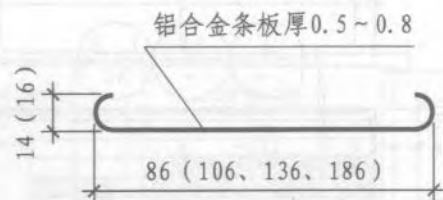
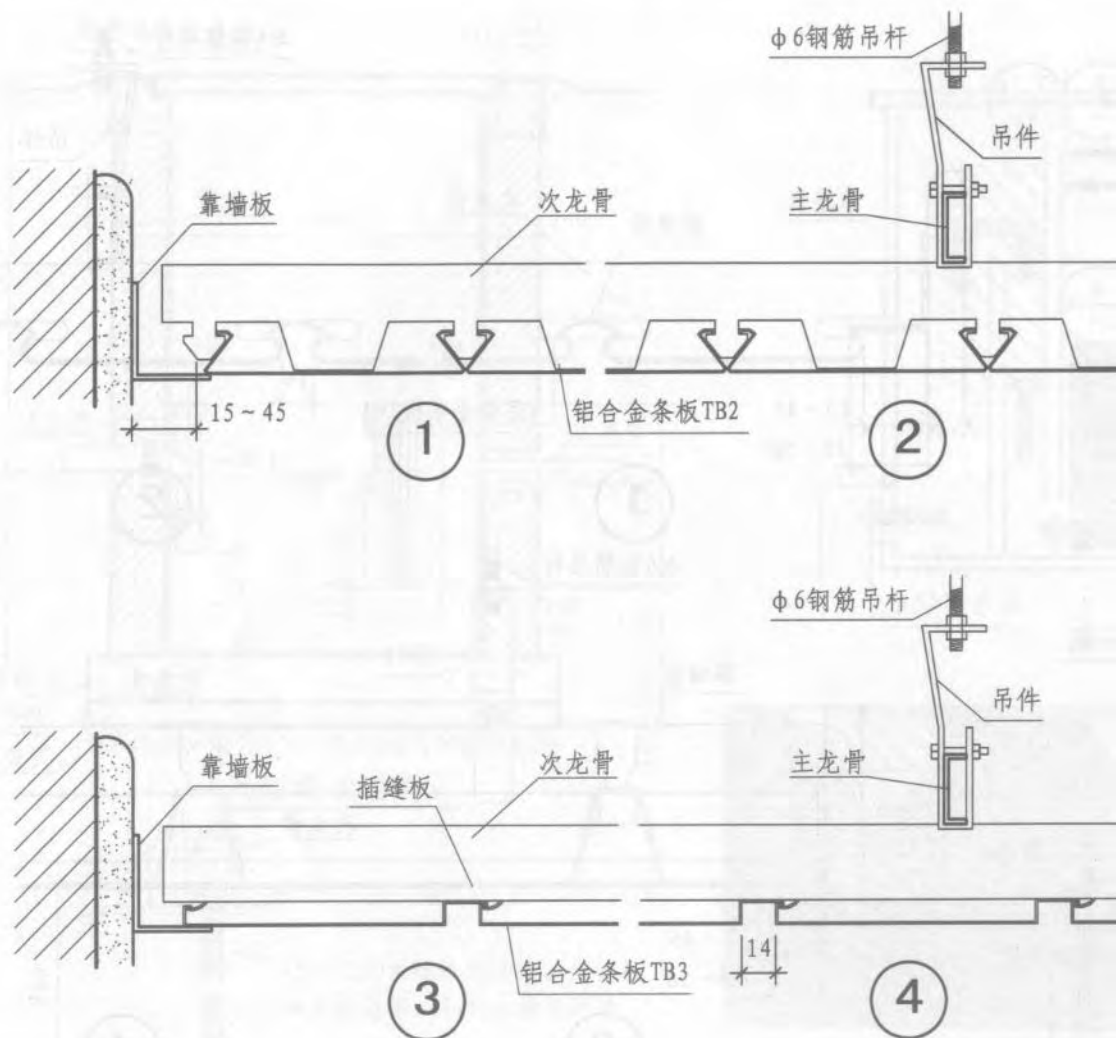


### 铝合金条板吊顶

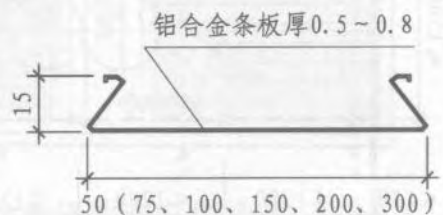
图集号 13J913-1

审核 王祖光 王祖光 校对 雷艺君 雷艺君 设计 焦冀曾 焦冀曾

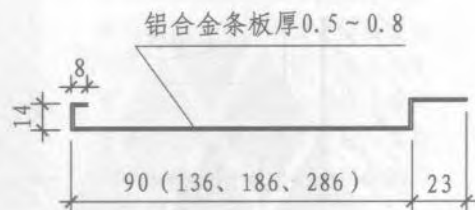
页 41



铝合金条板TB1



### 铝合金条板TB2



### 铝合金条板TB3

注：铝合金条板吊顶应选用闭缝式，条板样式有多种，选用时应选配套产品。

## 铝合金条板吊顶

图集号	13J913-1
-----	----------

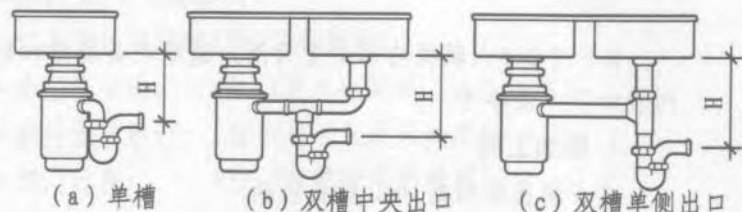
审核王祖光王祖光校对雷艺君雷艺君设计焦冀曾焦冀曾

页	42
---	----



## 食物垃圾处理机

食物垃圾处理机安装在厨房水槽出水口下面，利用高速转动的电机带动粉碎腔中的转盘，转盘中的食物垃圾在极短的时间内被粉碎成极小颗粒随水流入排污管。利于厨房在餐前餐后快捷清洗，减少厨房异味、害虫骚扰。可处理绝大多数食物垃圾、鱼头鱼刺、小骨、菜叶菜梗、果皮果壳、茶叶末等。



典型安装

H=229 (245)

### 产品配置及技术参数

型 号	5100	7100	7600	8100	9100
外形尺寸					
功率 (W)	375	450	475	490	550
转速 (r/min)	2600	2600	2600	2600	2700
接口尺寸 (mm)	水槽口内径85~90, 外径112~115				
电压 (V) / 频率 (Hz)	220~240/50~60				

## 食物垃圾处理机

图集号 13J913-1

审核 王祖光 王祖光 校对 雷艺君 雷艺君 设计 焦冀曾 焦冀曾

页 43

厨房设备选用示例

以一个200人就餐内部食堂为例。选用设备类型和数量列表如下,供参考。

1. 粗加工间

约占厨房面积的10%。设备包括:

- ◆ 三星水池: 1个 (用于对蔬菜操作清洗)。
- ◆ 双星带沥水板水池: 1个 (用于对肉鱼类食品的加工清洗)。
- ◆ 简单工作台: 2个 (用于配合蔬菜及肉类加工的转手操作)。
- ◆ 货架: 2个 (用于对菜、肉类的临时存放)。

2. 主操作间

一般设在厨房的中心位置,宜有一边为实墙,方便烟罩吊装及各种管线的安装,约占厨房面积的40%~50%。设备包括:

- ◆ 双开调理柜: 2台 (主厨存杂件等用)。
- ◆ 保鲜工作台: 2台 (精加工切配用)。
- ◆ 四门冰箱: 1台 (切配存放)。
- ◆ 六门冰箱: 1台 (切配或者蒸煮存放)。
- ◆ 简易工作台: 2台 (低汤灶,煲仔炉转手用)。
- ◆ 货架: 2台 (材料存放)。

热加工包括:

- ◆ 大锅灶: 3台 (两用一备,主菜热加工)
- ◆ 三眼鼓风灶: 1台 (领导用菜或接待菜加工)。
- ◆ 双头低汤灶: 1台 (炖汤用)。
- ◆ 四头煲仔炉: 1台 (接待用)。
- ◆ 多功能海鲜蒸柜炉: 1台

根据以上数据,排烟罩总长度应为10m。排风量为 $10 \times 2000\text{m}^3/\text{h}$ ,应使用豪华型烟罩,带送风,可保证对流。

3. 派饭间 (含备餐)

约占厨房面积的10%,设备包括:

- ◆ 保温售饭台: 2台 (热菜分发用)。
- ◆ 工作台: 1台 (凉菜分发用)。
- ◆ 工作台: 2台 (售饭台后转手及主食存放用)。
- ◆ 碗柜: 1台 (餐具存放用)。
- ◆ 开水器: 1台
- ◆ 制冰机: 1台 (有条件选用)。
- ◆ 双星水池: 1台 (餐具或员工冲手用)。

4. 收碗处

设备包括:

- ◆ 移动残食车: 1台 (收残食)。
- ◆ 收碗车: 1台 (收碗)。

厨房设备选用示例

审核王祖光王祖光校对雷艺君雷艺君设计焦冀曾世华					图集号	13J913-1
					页	44

### 5. 洗碗间

约占厨房面积的10%,设备包括:

- ◆ 残食台: 1台 (残食二次回收)。
- ◆ 三星水池: 2台 (餐具清洗,一冲二洗三消毒,卫生部门要求必须三星)。
- ◆ 工作台: 2台 (餐具清洗后转手用)。
- ◆ 洗碗机: 1台 (有条件加)。
- ◆ 洁碟台: 1台 (如使用可去掉一台工作台)。
- ◆ 污碟台: 1台 (配合洗碗机使用)。
- ◆ 高压花洒: 1台 (配合洗碗机用)
- ◆ 排气罩: 1米 (配合洗碗机使用)。
- ◆ 消毒柜: 2台 (餐具消毒用)。
- ◆ 碗柜: 2台 (餐具存放用)。
- ◆ 货架: 2台 (餐具存放用)。

### 6. 面点间 (主食间)

设备包括:

- ◆ 双星水池: 1台 (米面的洗涤调和用)。
- ◆ 和面机: 1台 (和面用)。
- ◆ 压面机: 1台 (压面用)。
- ◆ 电饼铛: 1台 (烙饼用)。
- ◆ 电烤箱: 1台 (烤制面点用)。
- ◆ 蒸饭车: 2台 (蒸米饭及馒头用)。
- ◆ 排气罩: 2m

### 7. 冷荤间 (凉菜间)

约占厨房面积的10%,设备包括:

- ◆ 单星洗手池: 1台 (进入冷荤间二次洗手用)。
- ◆ 紫外线灭蚊灯: 1台 (用于灭蚊灭蝇用)。
- ◆ 四门冰柜: 1台 (存放冷菜材料用)。
- ◆ 三星水池: 1台 (刀具餐具洗涤用)。
- ◆ 保鲜工作台: 1台 (厨师切配操作用)。
- ◆ 配菜架: 1台 (切配用)。

### 8. 主食库房

- ◆ 米面架若干。

### 9. 副食库:

- ◆ 四层货架若干。
- ◆ 四门冰箱若干。

### 10. 其他

厨房系统还应该包括排烟系统的户外设备:

- ◆ 排烟风机: 高负压离心风机 $20000\text{m}^3/\text{h}$ 风量, 1台。
- ◆ 油烟净化器:  $20000\text{m}^3/\text{h}$ 风量, 1台。
- ◆ 风机消音房: 1台, 用于离心风机的噪声消除。
- ◆ 排油烟管道: 若干米, 截面积不小于 $0.46\text{m}^2$ 。
- ◆ 送风机: 1台, 风量不小于 $10000\text{m}^3/\text{h}$ 。

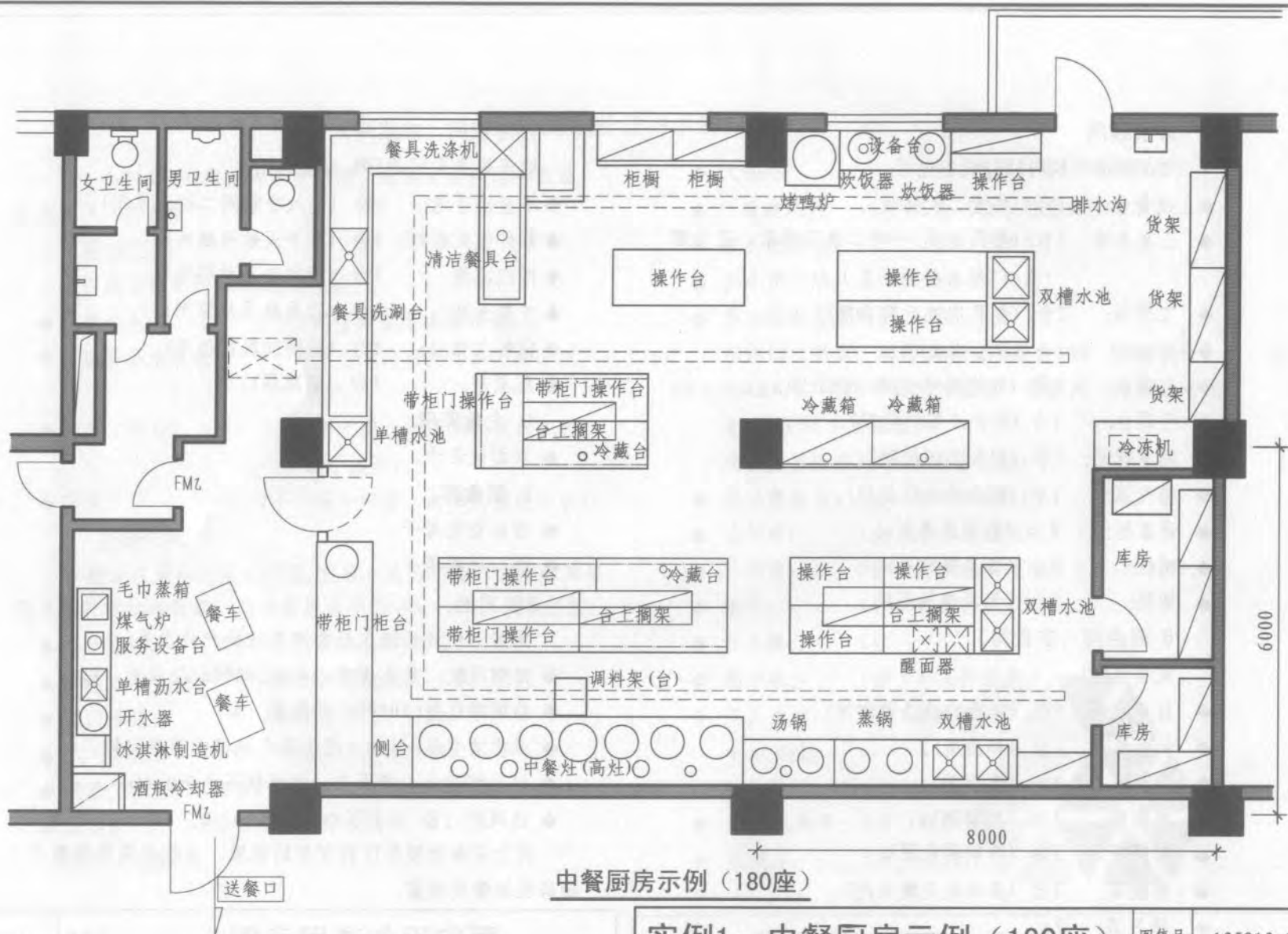
以上设备选型是比较理想的效果,当然也要根据整个厨房现场情况调整。

## 厨房设备选用示例

图集号 13J913-1

审核 王祖光 王祖光 校对 雷艺君 雷艺君 设计 焦冀曾 焦冀曾

页 45

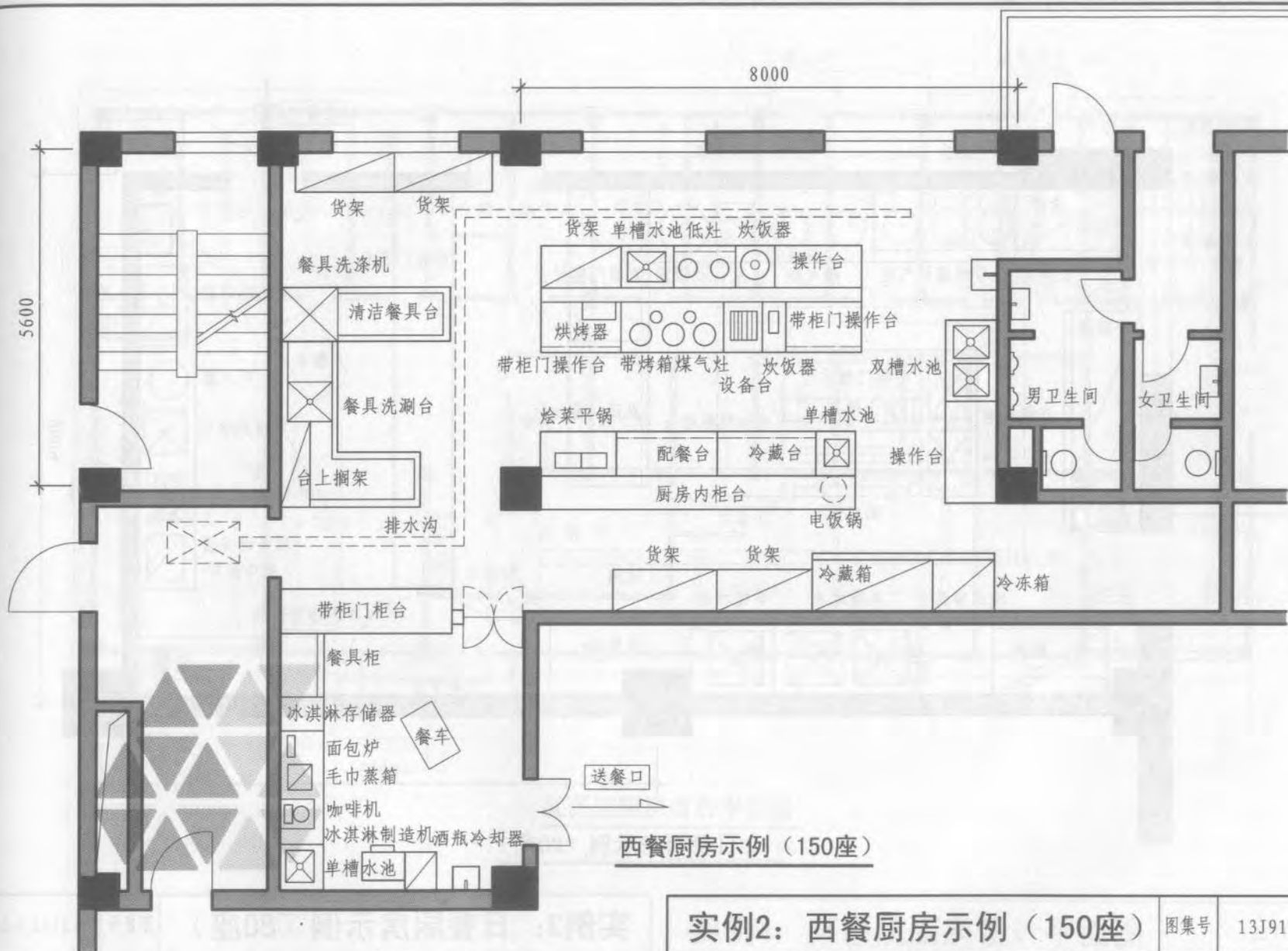


实例1: 中餐厨房示例 (180座)

图集号 13J913-1

审核 王祖光 王祖光 校对 雷艺君 雷艺君 设计 焦冀曾 焦冀曾

页 46



实例2：西餐厨房示例 (150座)

图集号

13J913-1

审核

王祖光

王祖光

校对

雷艺君

雷艺君

设计

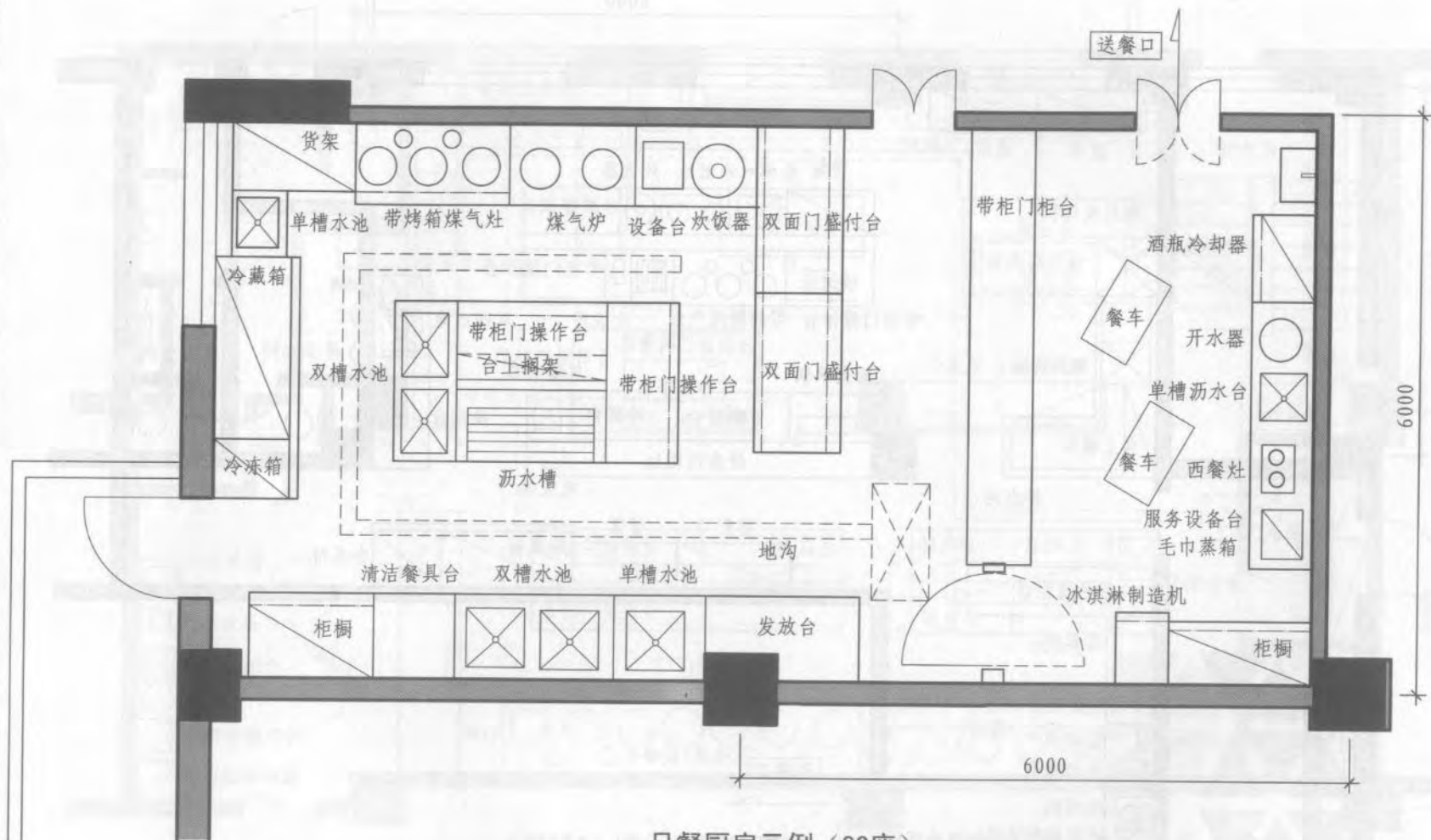
焦冀曾

焦冀曾

页

47





日餐厨房示例 (80座)

实例3: 日餐厨房示例 (80座)

图集号

13J913-1

审核

王祖光

校对

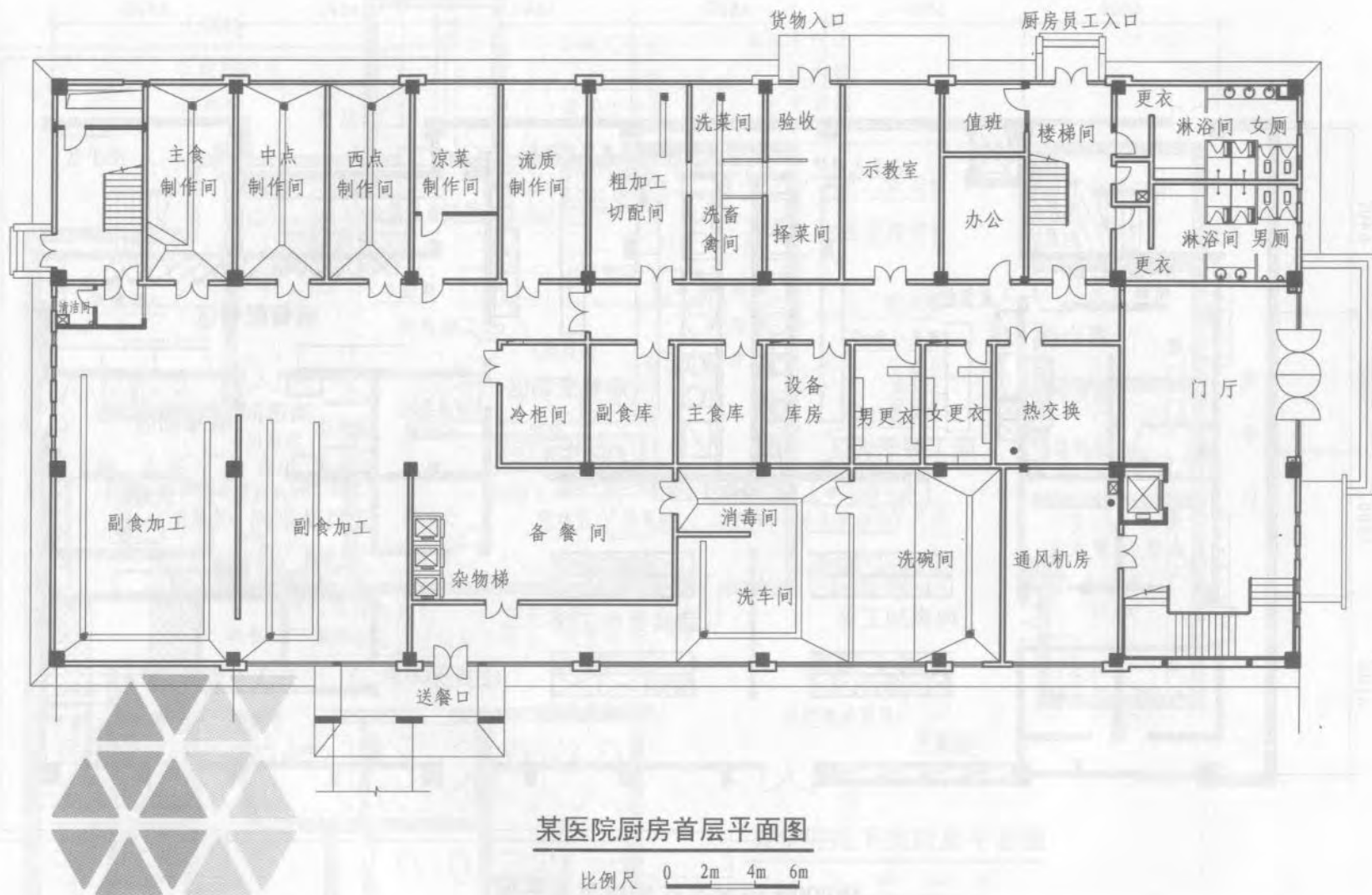
雷艺君

设计

焦冀曾

页

48



### 某医院厨房首层平面图

比例尺 

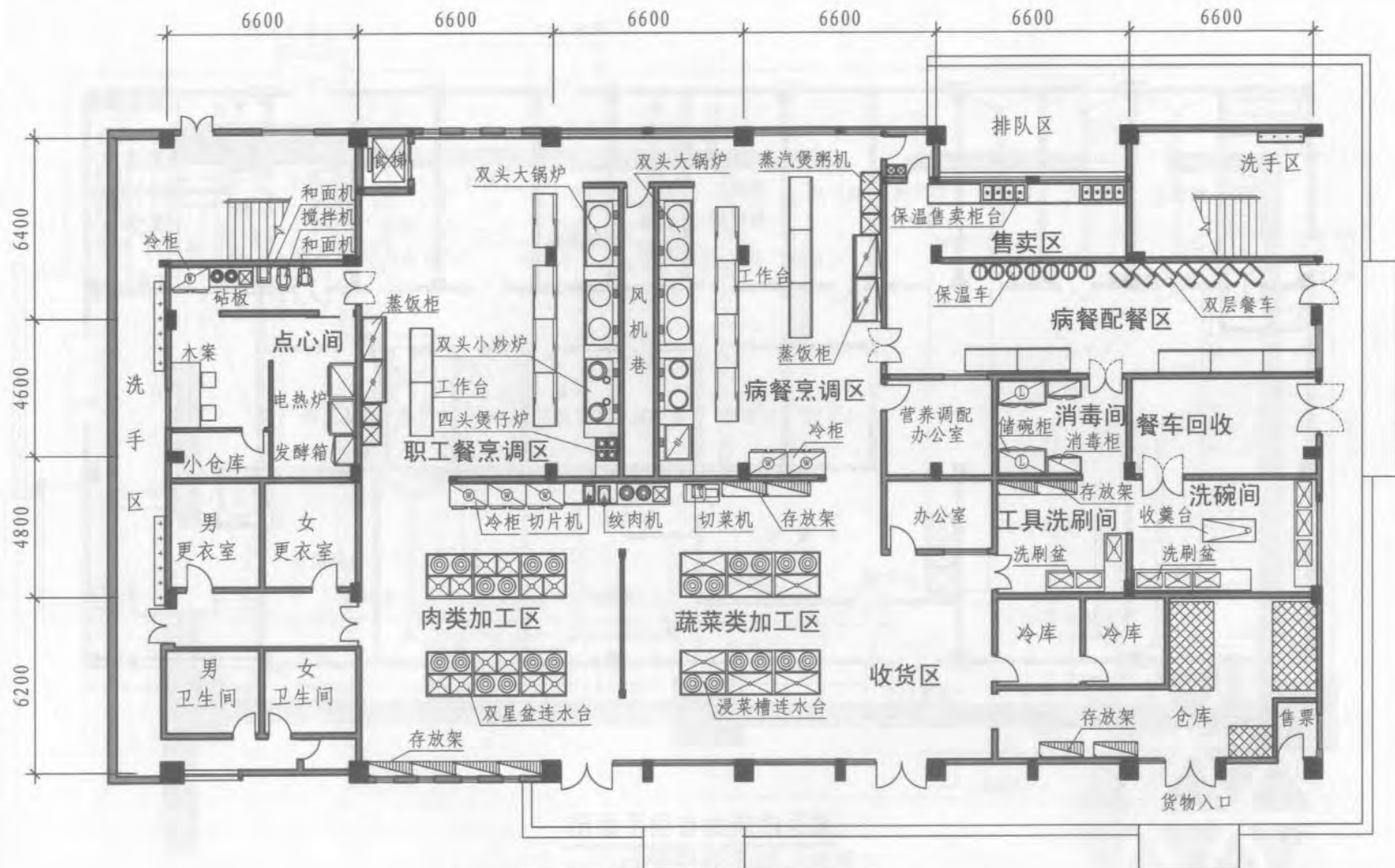
### 实例4: 某医院厨房设计平面图

13J913-1

审核王祖光 王祖光 校对雷艺君 雷艺君 设计焦冀曾 焦冀曾

页

49



供800人进餐医院厨房平面示例

## 实例5: 医院厨房示例 (800人)

图集号 13J913-1

审核 王祖光 王祖光 校对 雷艺君 雷艺君 设计 焦冀曾 焦冀曾

页 50



实例6: 某企业地下室厨房

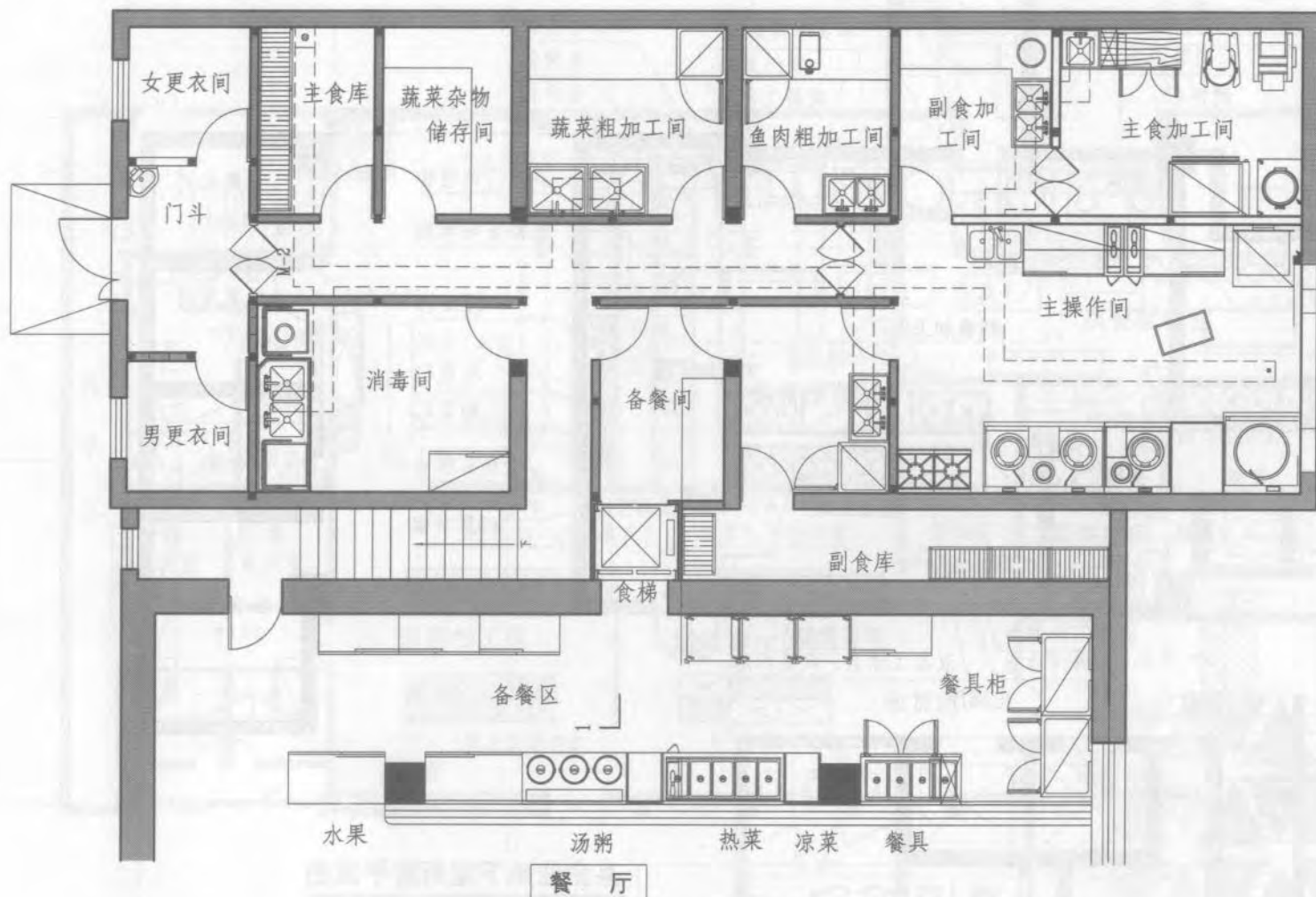
图集号

13J913-1

审核王祖光 王祖光 校对雷艺君 雷艺君 设计焦冀曾 焦冀曾

页

51



餐厅

某企业厨房改造平面图

比例尺



## 实例7：企业食堂厨房改造设计

图集号

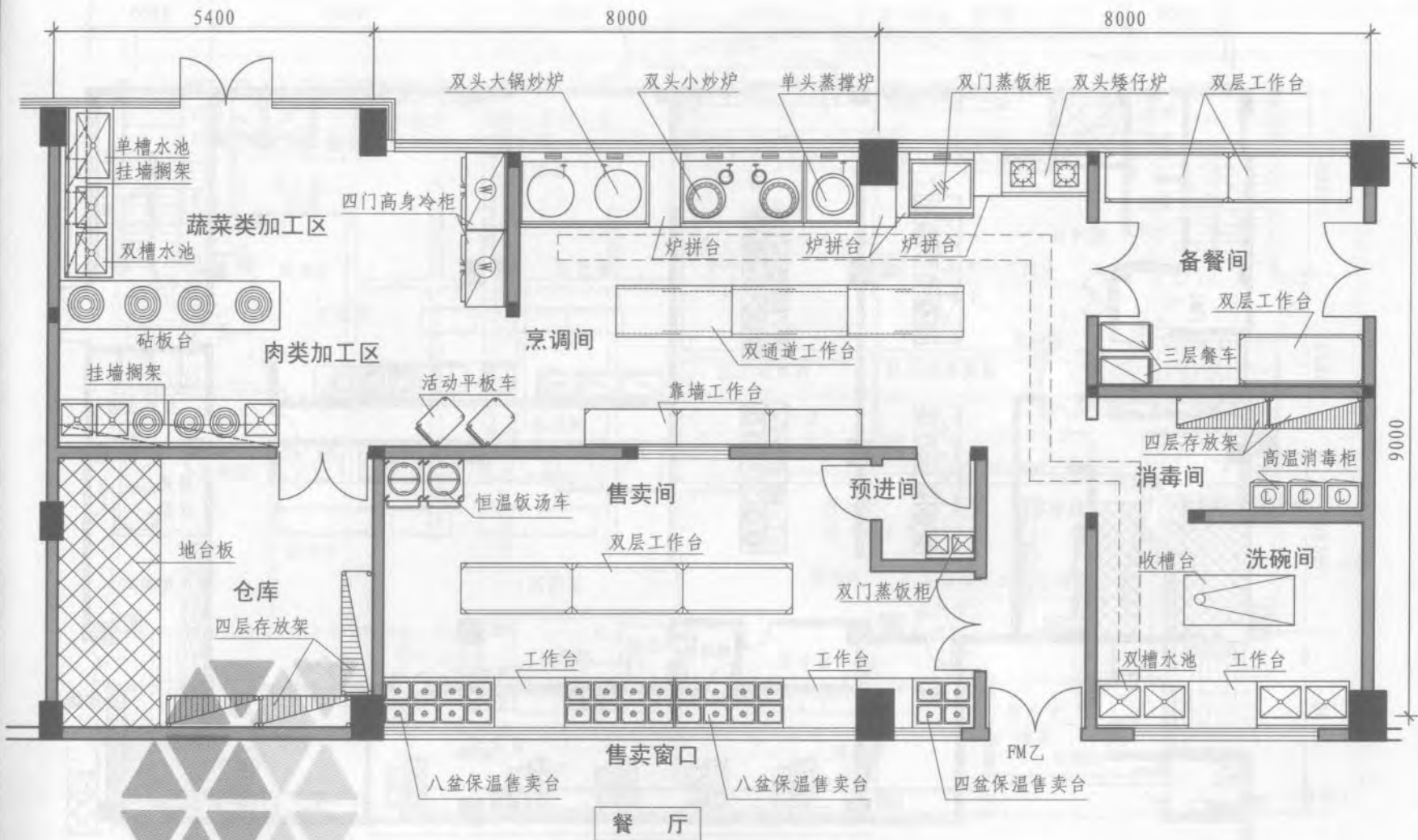
13J913-1

审核 王祖光 王祖光 校对 雷艺君 雷艺君 设计 焦冀曾 焦冀曾

页

52





供220人进餐企业食堂厨房平面示例

注：该平面为厨房局部，厨房工作人员的更衣、卫生间等配套用房在邻近位置。

## 实例8：企业厨房示例（220人）

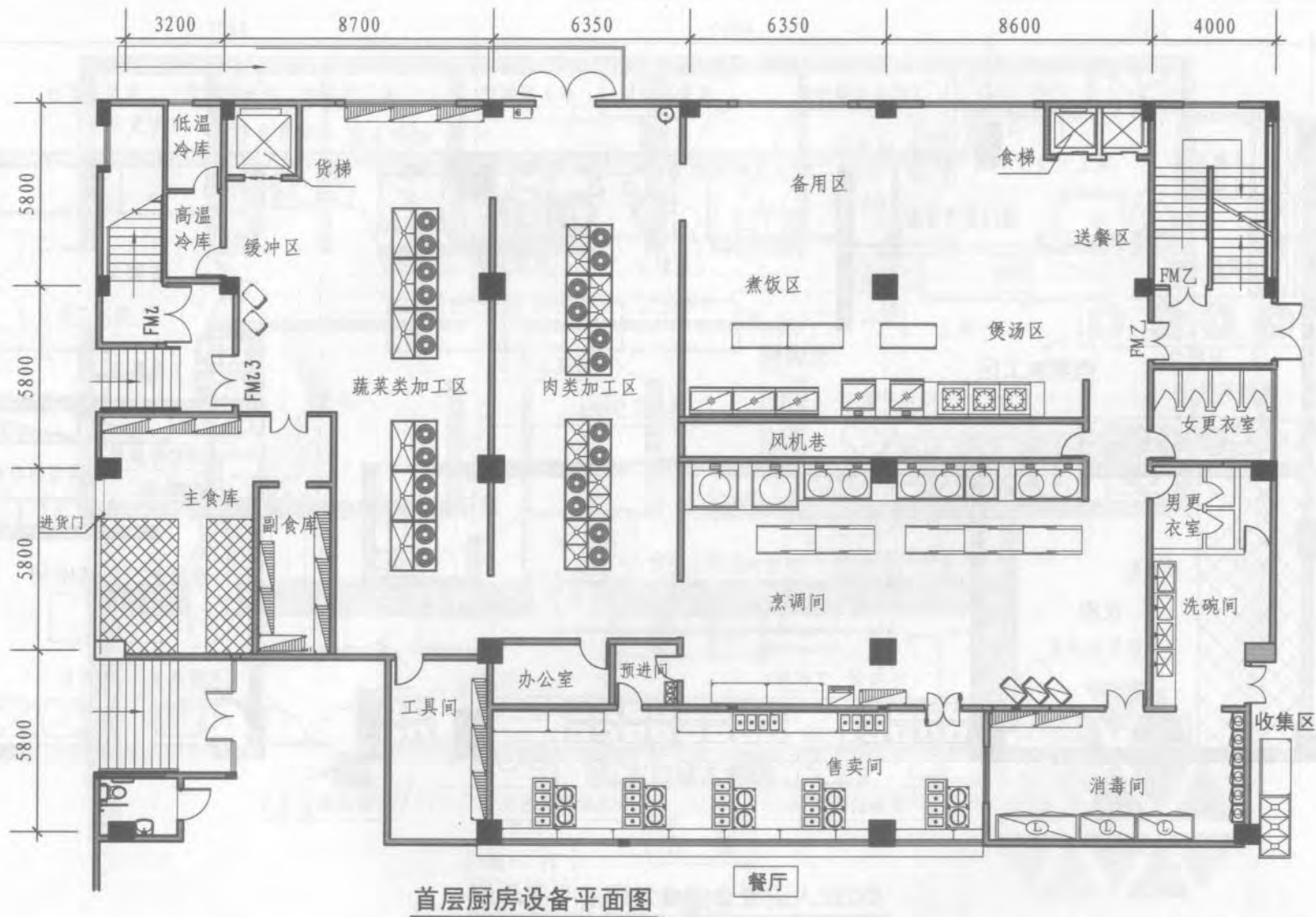
图集号

13J913-1

审核王祖光 王祖光 校对雷艺君 雷艺君 设计焦冀曾 焦冀曾

页

53



实例9：企业厨房示例（2000人）

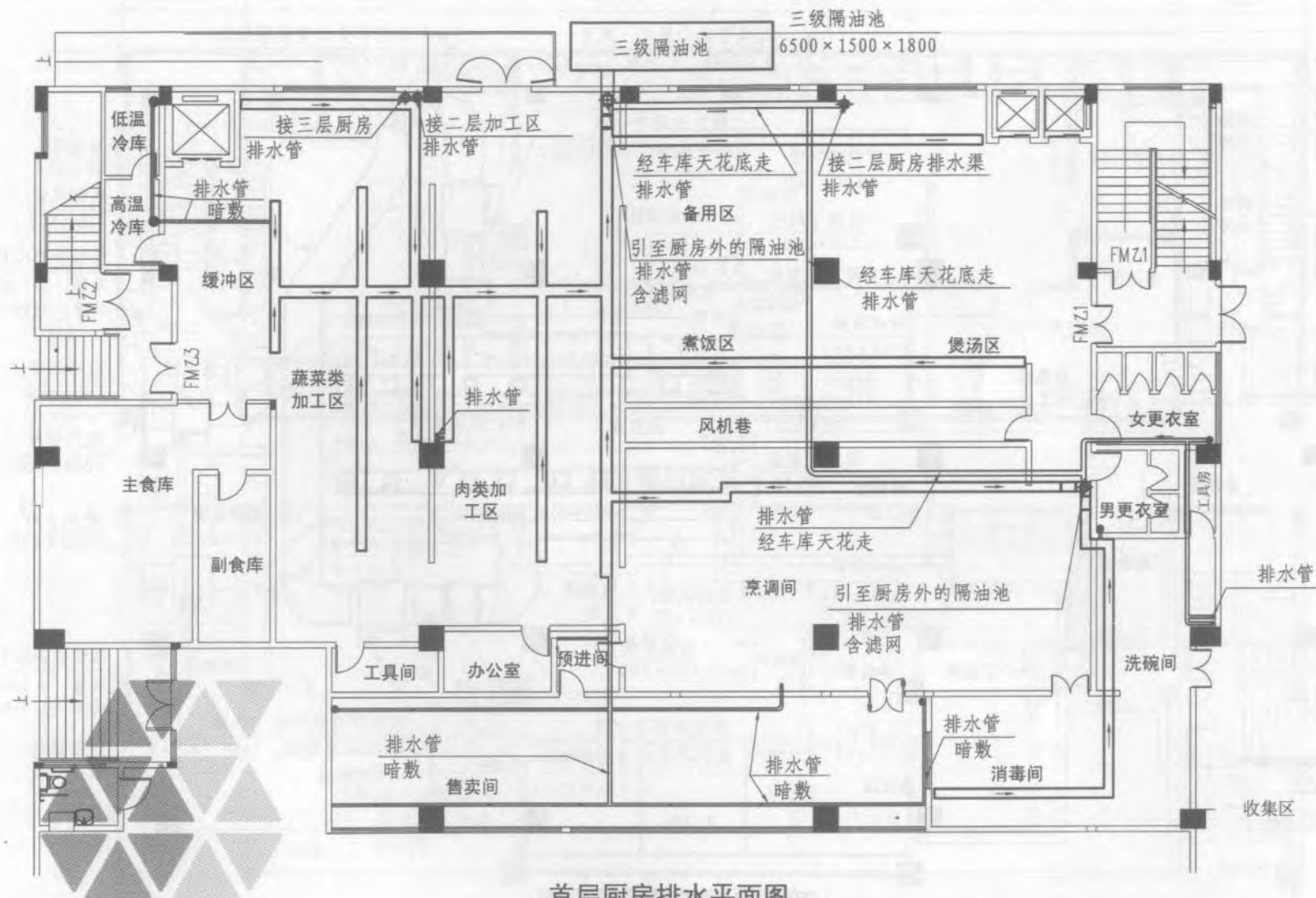
图集号

13J913-1

审核王祖光 王祖光 校对雷艺君 雷艺君 设计焦冀曾 焦冀曾

页

54



首层厨房排水平面图

## 实例9：企业厨房示例（2000人）

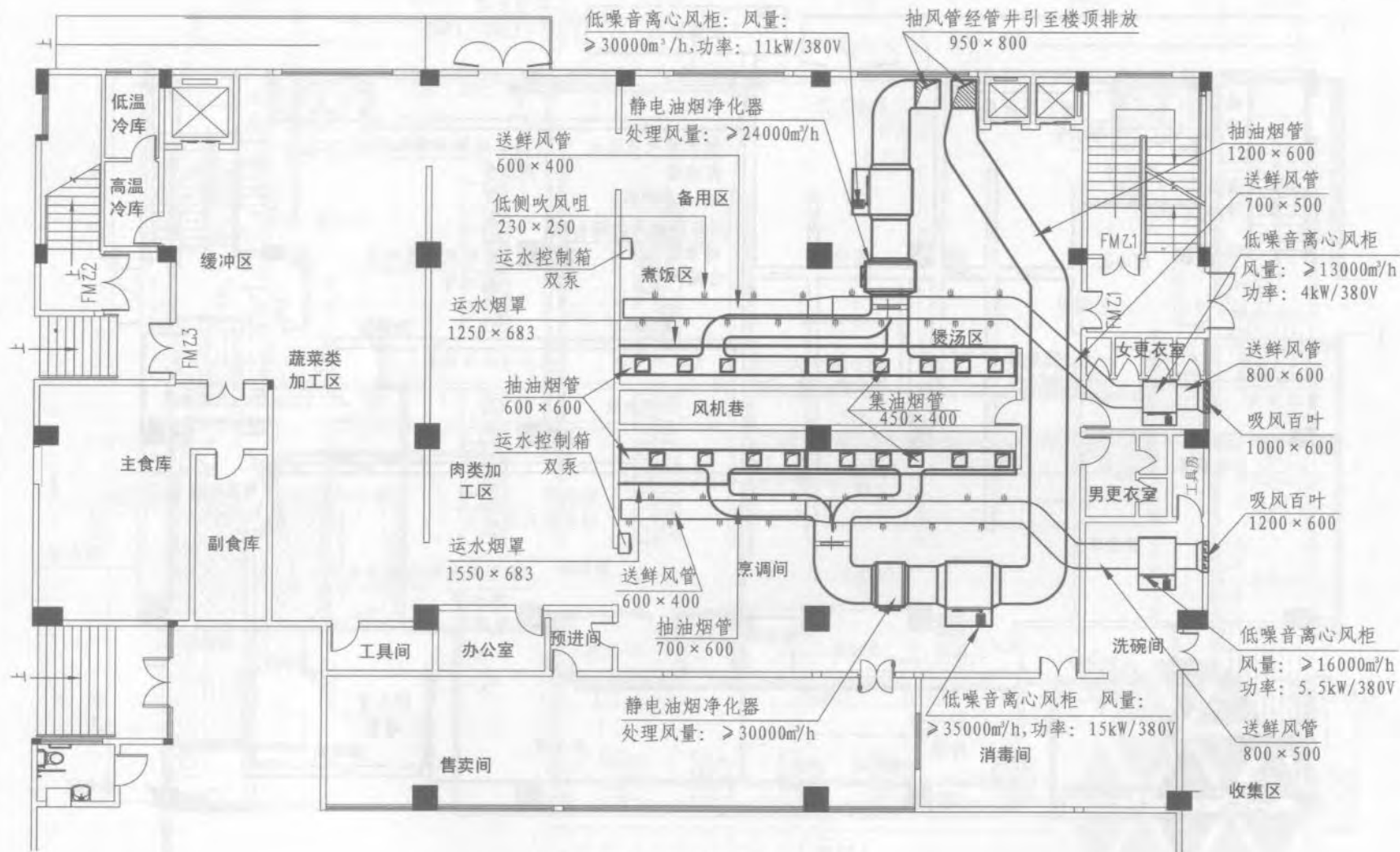
图集号

13J913-1

审核王祖光 王祖光 校对雷艺君 雷艺君 设计焦冀曾 焦冀曾

页

55



首层厨房送排风平面图

## 实例9：企业厨房示例（2000人）

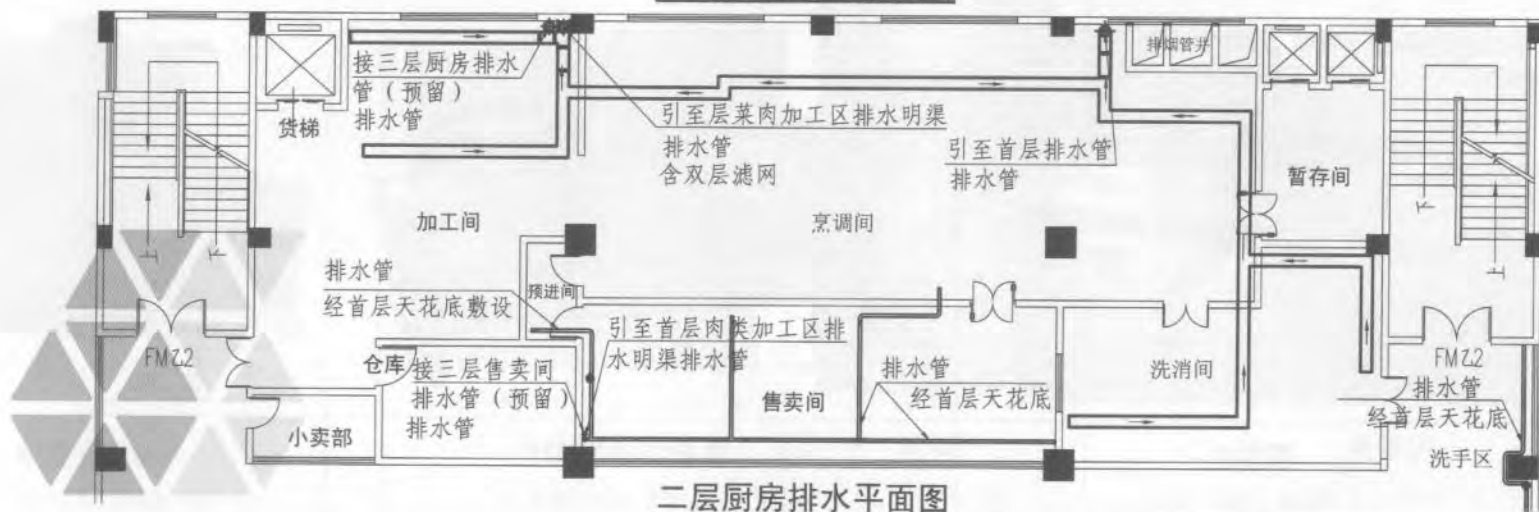
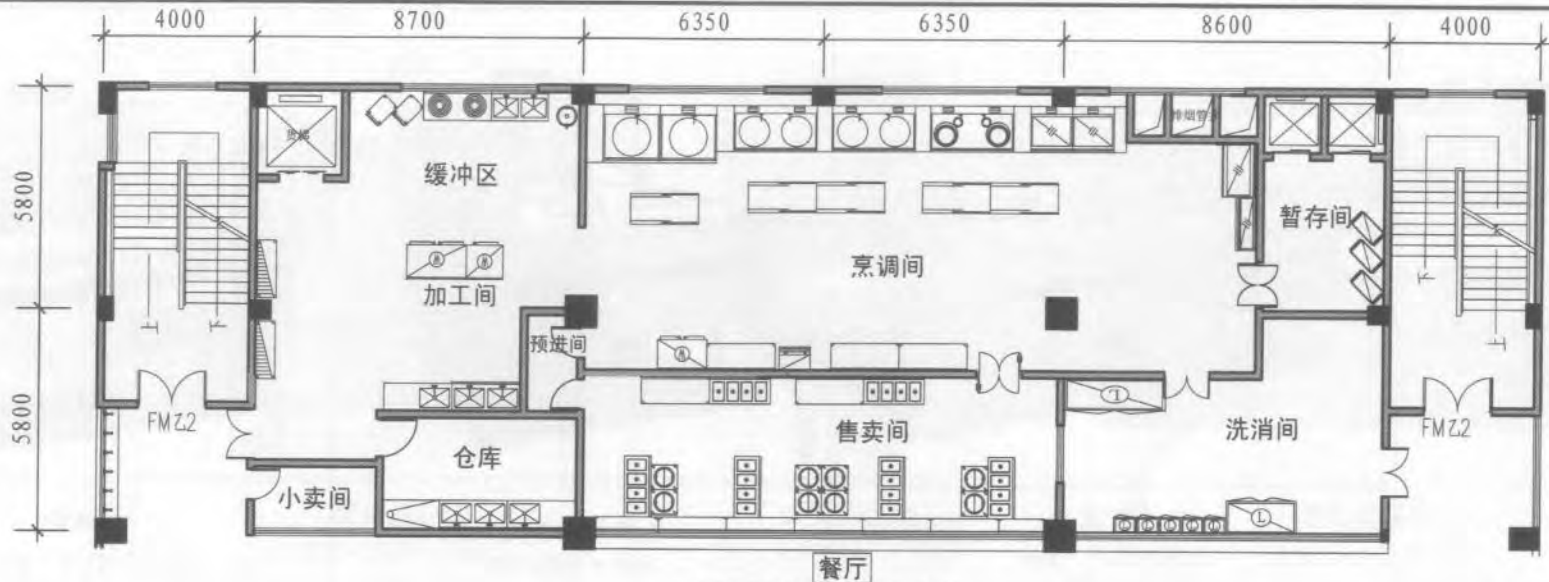
图集号

13J913-1

审核王祖光 王祖光 校对雷艺君 雷艺君 设计焦冀曾 焦冀曾

页

56



57



## 1. 炉灶系列

双炒双温灶

单炒单温灶

大锅炉

蒸炒灶

快厨双炒单温灶

单头蒸锅



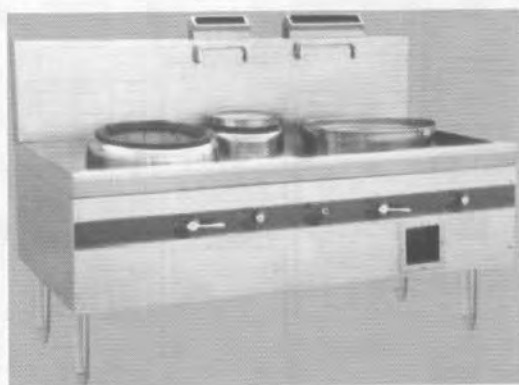
双炒双温灶  
2150 × 1150 × 800



单炒单温灶  
1800 × 900 × 800



大锅炉  
1100 × 1100 × 800



蒸炒灶  
1800 × 900 × 800



快厨双炒单温灶  
1800 × 900 × 800



单头蒸锅  
1100 × 1100 × 800

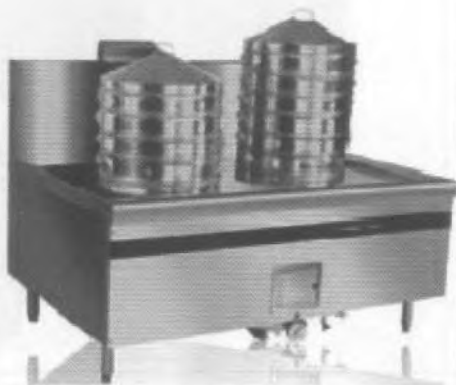
## 炉灶系列

图集号 13J913-1

审核 王祖光 王祖光 校对 雷艺君 雷艺君 设计 焦冀曾 焦冀曾

页 58

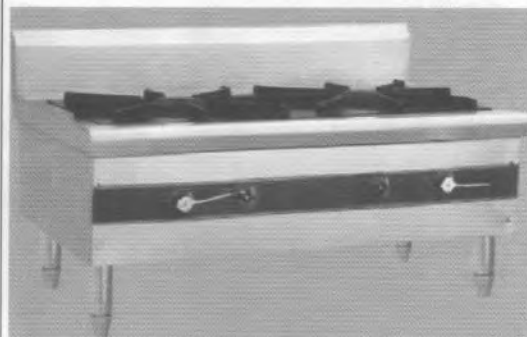
双头蒸锅  
单头低汤灶  
燃气低汤灶  
双盆肠粉炉  
燃气煲仔炉  
烤鸭炉  
烤猪炉



双头蒸锅  
1800 × 1100 × 800



单头低汤灶  
650 × 650 × 500



燃气低汤灶  
1300 × 650 × 500



双盆肠粉炉  
1000 × 1000 × 600



燃气煲仔炉  
1200 × 750 × 600



烤鸭炉  
Φ 800 × 1600



烤猪炉  
730 × 1100 × 560

### 炉灶系列

图集号 13J913-1

审核 王祖光 王祖光 校对 雷艺君 雷艺君 设计 焦冀曾 焦冀曾

页 59

## 2.电磁炉系列

二主二副电磁灶

一主一副电磁灶

单眼电磁低汤灶

大锅电磁灶

四眼电磁平头灶



二主二副电磁灶

二主一副电磁灶  $\phi 400$  1800 × 1000 × 800 8+8kW; 12+12kW二主二副电磁灶  $\phi 400$  2150 × 1150 × 800 8+8kW; 12+12kW

一主一副电磁灶

单眼电磁灶  $\phi 400$  800 × 1000 × 800 12kW一主一副电磁灶  $\phi 400$  1200 × 1000 × 800 5 ~ 12kW

单眼电磁低汤灶

单眼电磁低汤灶  $\phi 300$ 

650 × 900 × 580 5kW

双眼电磁低汤灶  $\phi 500$ 

1200 × 900 × 580 12kW × 2



大锅电磁灶

锅径  $\phi 1000$  1200 × 1360 × 800锅径  $\phi 900$  1100 × 1360 × 800

四眼电磁平头灶

四眼  $\phi 150$ 

800 × 800 × 850 2.5kW × 4

## 电磁炉系列

图集号 13J913-1

审核 王祖光 王祖光 校对 雷艺君 雷艺君 设计 焦冀曾 焦冀曾

页 60

## 3. 蒸饭柜系列

单门蒸饭柜

二门蒸饭柜

鼓风式双门蒸柜炉

三门蒸饭柜

三层海鲜蒸柜

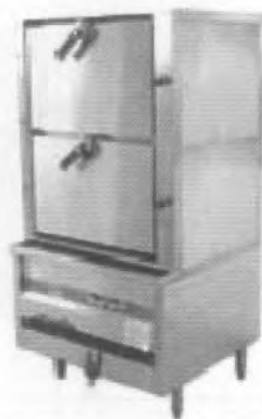
大桶蒸煮炉

燃气蒸箱



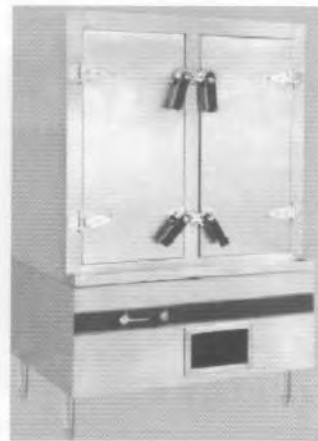
单门蒸饭柜

700 × 700 × 1130



二门蒸饭柜

700 × 700 × 1300



鼓风式双门蒸柜炉

1000 × 1000 × 1850



三门蒸饭柜

910 × 910 × 1850



三层海鲜蒸柜

910 × 910 × 1850



大桶蒸煮炉

760 × 760 × 800



燃气蒸箱

1000 × 1000 × 1300

## 蒸饭柜系列

图集号

13J913-1

审核 王祖光 王祖光 校对 雷艺君 雷艺君 设计 焦冀曾 焦冀曾

页

61

说明	<p>4. 调理台柜系列</p> <p>简易木案包边工作台            双层平板工作台            双层花格工作台            双通打荷台            简易保温售饭台            移门保温售饭台</p>			
建筑设计		<p>简易木案包边工作台</p> <p>1800 × 800 × 800</p>	<p>双层平板工作台</p> <p>1800 × 800 × 800</p>	<p>双层花格工作台</p> <p>1800 × 800 × 800</p>
建筑构造				
设计示例				
厨房设备				
	<p>双通打荷台</p> <p>1800 × 800 × 800</p>	<p>简易保温售饭台</p> <p>1800 × 700 × 800</p>	<p>移门保温售饭台</p> <p>1800 × 700 × 800</p>	
				<p>调理台柜系列</p> <p>图集号 13J913-1</p>
<p>审核 王祖光 王祖光 校对 雷艺君 雷艺君 设计 焦冀曾 焦冀曾</p>				<p>页 62</p>



## 5. 储物柜货架系列

吊柜

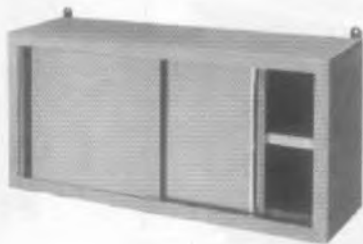
茶水组合柜

四层大勺架

高身储物柜

四层平板货架

纱网储物柜



吊柜

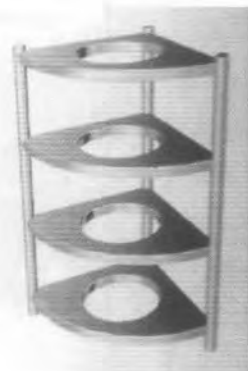
1200 × 350 × 550

1500 × 350 × 550 1800 × 350 × 550



茶水组合柜

1800 × 800 × 800



四层大勺架

600 × 600 × 1500



高身储物柜

1200 × 480 × 1800

1500 × 480 × 1800 1800 × 600 × 800



四层平板货架

1140 × 530 × 1800

1500 × 530 × 1800 1800 × 530 × 1800



纱网储物柜

1200 × 500 × 1800

## 储物柜货架系列

图集号

13J913-1

审核 王祖光 王祖光 校对 雷艺君 雷艺君 设计 焦冀曾 焦冀曾

页

64

## 5. 储物柜货架系列

吊柜

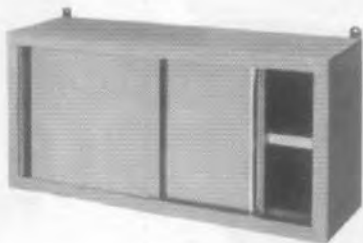
茶水组合柜

四层大勺架

高身储物柜

四层平板货架

纱网储物柜



吊柜

1200 × 350 × 550

1500 × 350 × 550

1800 × 350 × 550



茶水组合柜

1800 × 800 × 800



四层大勺架

600 × 600 × 1500



高身储物柜

1200 × 480 × 1800

1500 × 480 × 1800

1800 × 600 × 800



四层平板货架

1140 × 530 × 1800

1500 × 530 × 1800 1800 × 530 × 1800



纱网储物柜

1200 × 500 × 1800

## 储物柜货架系列

图集号

13J913-1

审核 王祖光 王祖光 校对 雷艺君 雷艺君 设计 焦冀曾 焦冀曾

页

64

## 6. 脱排油烟系列

广式排烟罩

豪华型排烟罩

风机（轴流）

运水型排烟罩

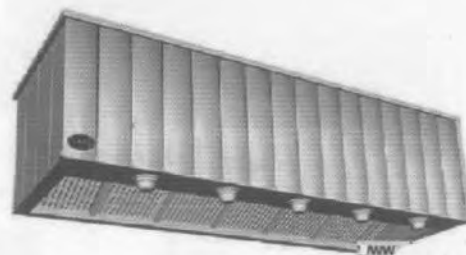
排烟风柜

油烟净化器



广式排烟罩

宽度1200~1500长度按灶眼数量定做

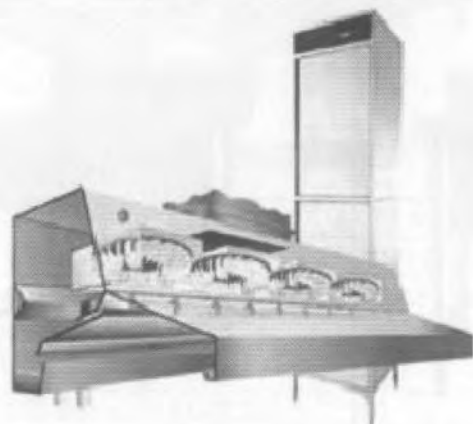


豪华型排烟罩

宽度1200~1500长度按灶眼数量定做

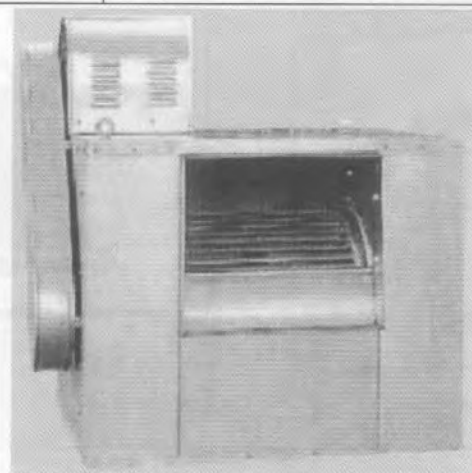


风机（轴流）



运水型排烟罩

宽度1200~1500长度按灶眼数量定做



排烟风柜



油烟净化器

## 脱排油烟系列

图集号

13J913-1

审核 王祖光 王祖光 校对 雷艺君 雷艺君 设计 焦冀曾 焦冀曾

页

65

说明

建筑设计

建筑构造

设计示例

厨房设备

## 7. 洗刷系列

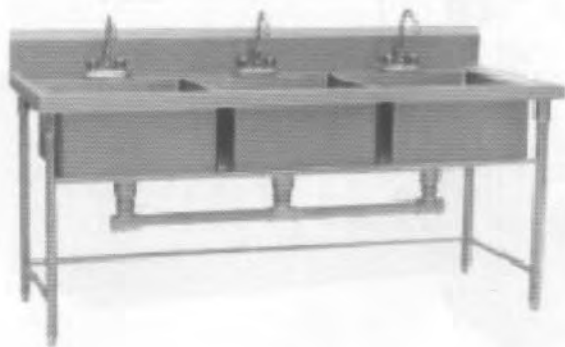
三星洗刷池

双星沥水洗刷池

单星沥水洗刷池

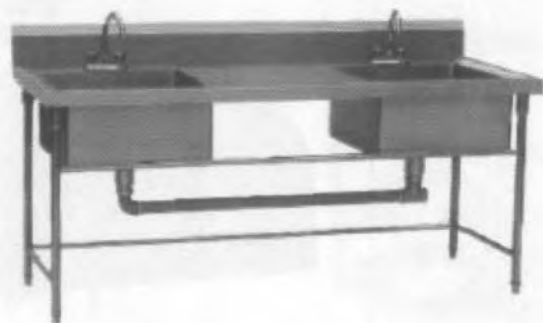
双星洗刷池

单星洗刷池



三星洗刷池

1800 × 600 × 800



双星沥水洗刷池

1500 × 760 × 800



单星沥水洗刷池

1200 × 760 × 800



双星洗刷池

1200 × 760 × 800



单星洗刷池

700 × 760 × 800

## 洗刷系列

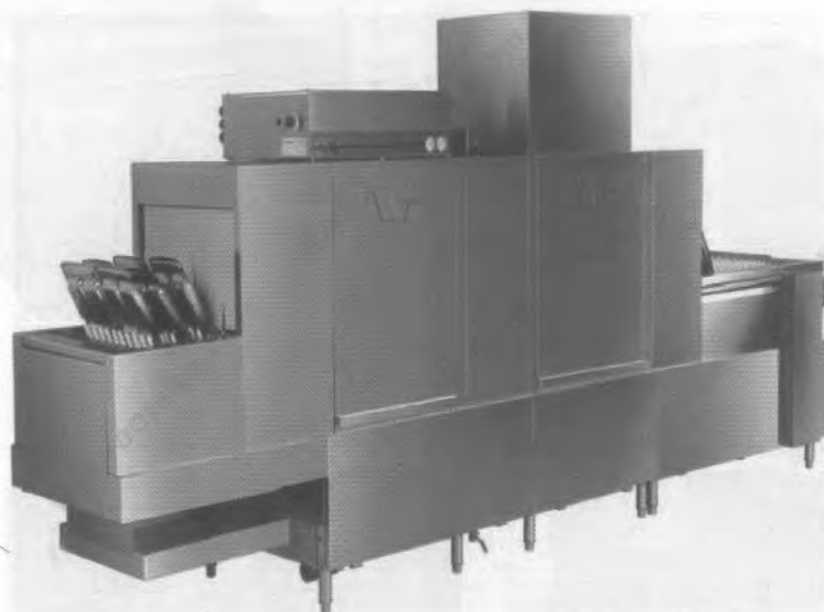
图集号

13J913-1

审核 王祖光 王祖光 校对 雷艺君 雷艺君 设计 焦冀曾 焦冀曾

页

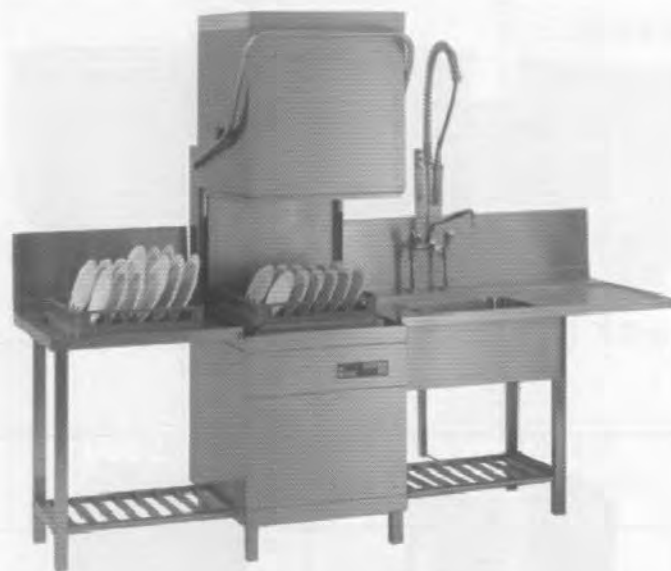
66



隧道式洗碗机

3000 × 800 × 1380  
4000 × 800 × 1380  
5200 × 800 × 1380

型号	B 190 V	B 190 P	B 230 VP
洗涤能力 (碟/h)	1400/1900	1400/1900	2100/2600
水泵功率 (kW)	2.2/0.55	2.2/0.55	2.2/0.55
水槽加热器功率 (kW)	12	12	12
水槽容量 (kW)	165	170	245
漂洗用水量 (L/篮)	320	300	320
漂洗加热器功率 (kW)	15	15	15
风干机功率 (kW)	9	9	9
风扇功率 (kW)	1.5	1.5	1.5



提拉式洗碗机

总体尺寸	1470 × 635 × 750 (台面高)
洗涤篮规格 (mm)	500 × 500
洗涤能力 (篮/h)	60
水泵功率 (kW)	0.73
水槽容量 (kW)	22
用水量 (L/篮)	3
水槽加热器功率 (kW)	2.0
漂洗加热器功率 (kW)	9/12
总功率 (kW)	11.73/14.73

## 洗刷系列

图集号 13J913-1

审核 王祖光 王祖光 校对 雷艺君 雷艺君 设计 焦冀曾 焦冀曾

页 67



## 8. 制冷系列

保鲜工作台  
工作台雪柜  
三门开口沙拉台  
制冰机  
单门冰箱  
四门冰箱  
六门冰箱



保鲜工作台  
1800 × 700 × 800



工作台雪柜  
1800 × 700 × 800



三门平面开口沙拉台  
1500 × 700 × 800



制冰机  
700 × 800 × 1800



单门冰箱  
800 × 800 × 1980



四门冰箱  
1500 × 850 × 1980



六门冰箱  
2200 × 850 × 1980

## 制冷系列

图集号 13J913-1

审核 王祖光 王祖光 校对 雷艺君 雷艺君 设计 焦冀曾 焦冀曾

页

68

说明

建筑设计

建筑构造

设计示例

厨房设备

## 9. 车类系列

馒头架车  
客房车  
平板推车  
泔水台车  
三层餐车  
粥品车  
回收车  
简易调料车



馒头架车  
600 × 600 × 1800



客房车  
720 × 540 × 800



平板推车  
720 × 540 × 800



泔水台车  
760 × 760 × 800



三层餐车  
500 × 850 × 800



粥品车  
720 × 540 × 800



回收车  
720 × 540 × 800



简易调料车  
720 × 540 × 800

## 车类系列

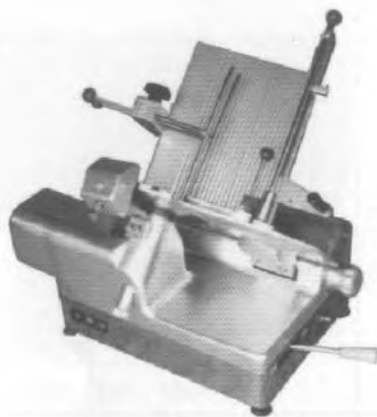
图集号 13J913-1

审核 王祖光 王祖光 校对 雷艺君 雷艺君 设计 焦冀曾 焦冀曾

页 69

## 10. 食品机械系列

切片机  
多功能搅拌机  
绞肉机  
电扒炉  
电炸炉  
滚筒式烤肠机



切片机  
600 × 500 × 300



多功能搅拌机  
650 × 1483 × 1080



绞肉机  
180 × 530 × 300

(下一页)  
土豆去皮机  
压面机  
和面机  
洗衣机  
馒头机  
咖啡机  
锯骨机  
酥皮机



电扒炉  
700 × 500 × 300



电炸炉  
800 × 500 × 400



滚筒式烤肠机  
700 × 500 × 300

## 食品机械系列

图集号

13J913-1

审核 王祖光 王祖光 校对 雷艺君 雷艺君 设计 焦冀曾 焦冀曾

页

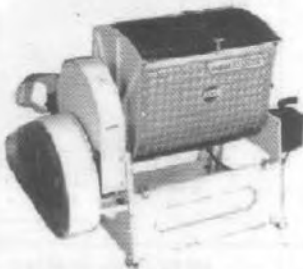
70



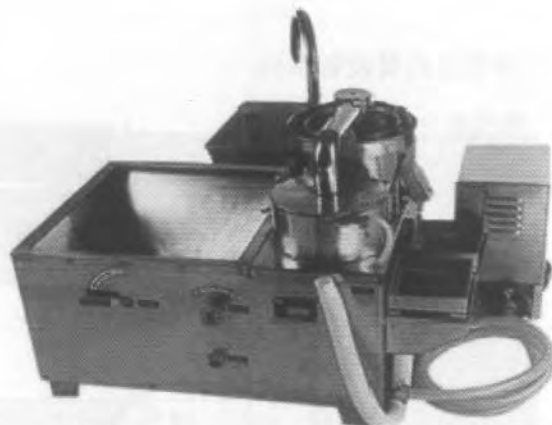
土豆去皮机  
500 × 500 × 650



压面机  
600 × 1190 × 1480



和面机  
1300 × 640 × 980



洗米机  
100kg/次



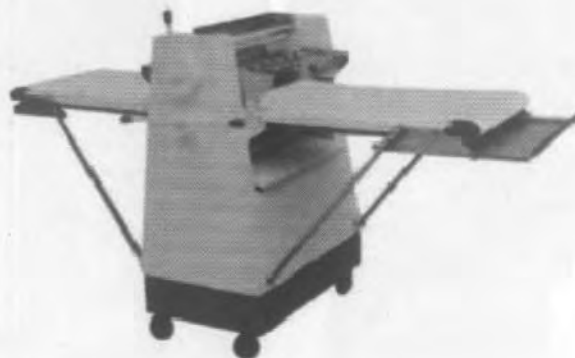
馒头机  
1300 × 640 × 980



咖啡机  
610 × 460 × 500



锯骨机  
600 × 700 × 1600



酥皮机  
3200 × 670 × 1600

### 食品机械系列

图集号 13J913-1

审核 王祖光 王祖光 校对 雷艺君 雷艺君 设计 焦冀曾 焦冀曾

页 71

## 11. 消毒及西餐设备系列

燃气座台式烧烤炉

燃气座台式炸炉

电力座台式扒炉

燃气座台2头炉

烤箱

单门消毒柜

双门消毒柜



燃气座台式烧烤炉

700 × 730 × 372



燃气座台式炸炉

350 × 730 × 372



电力座台式扒炉

700 × 730 × 372 8.4kw



燃气座台2头炉

350 × 730 × 372



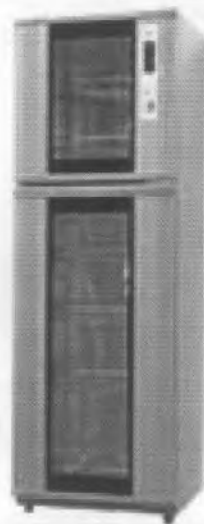
烤箱

1100 × 730 × 1600



单门消毒柜

700 × 730 × 1980



双门消毒柜

700 × 730 × 1980



1400 × 730 × 1980

## 消毒及西餐设备系列

图集号 13J913-1

审核 王祖光 王祖光 校对 雷艺君 雷艺君 设计 焦冀曾 焦冀曾

页 72