

# 《公共厨房建筑设计与构造》

## 图书基本信息

书名：《公共厨房建筑设计与构造》

13位ISBN编号：9787802429560

出版时间：2014-3

作者：中国建筑标准设计研究院

页数：75

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《公共厨房建筑设计与构造》

## 内容概要

13J913-1 《公共厨房建筑设计与构造》国家建筑标准图集，适用于新建、改建、扩建的公共厨房工程。可供建筑设计人员、管理、施工及监理人员参考使用。

本图集内容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。公共厨房设计包括餐馆厨房设计、饮食店厨房设计和食堂厨房设计。建筑构造包括楼地面、排水沟、吊顶、炉灶、排气道、洗池、操作台等做法。厨房设备包括炉灶系列、电磁炉系列、蒸饭柜系列、调理台柜系列、储物柜货架系列、洗刷系列、制冷系列、车类系列、食品机械系列、消毒及西餐设备系列。图集由说明、名词解释、设计要点、构造详图、设计示例及设备图片等部分组成。

图集内容丰富、条理清楚，针对公共厨房的特点，力求设计合理、形式多样化、采用新材料、新工艺，配合彩色图片，尽量满足设计和选用的需要，对设计、施工、验收等具有一定的指导和参考意义。

## 书籍目录

目录	1
编制说明	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
建筑设计	
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
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

# 《公共厨房建筑设计与构造》

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

# 《公共厨房建筑设计与构造》

## 版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)