

汕头职业技术学院“南粤潮菜”烹饪实训基地项目

烹饪设备施工图

中通服中睿科技有限公司

2024.10

专业名称	姓名	日期	专业名称	姓名	日期
建筑			暖通		
结构			电气		
装修			给排水		

序号	图名	图号	图幅	备注
1	图纸目录	SZY-PR-ML-001	A2	
2	设计说明	SZY-PR-SJSM-001	A2	
3	烹饪实训设备布置图	SZY-PR-PRSB-001	A2 1: 70	
4	烹饪实训设备排油烟布置图	SZY-PR-PRSB-002	A2 1: 70	
5	烹饪实训设备排油烟布置图	SZY-PR-PRSB-003	A2 1: 70	
6	烹饪实训设备送新风布置图	SZY-PR-PRSB-004	A2 1: 70	
7	鼎功实训室及仓库设备布置图	SZY-PR-PRSB-005	A2 1: 70	
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				

审 定	范景祥	范景祥	中通服中睿科技有限公司		建筑工程甲级设计证书号		
审 核	李 尊	李 尊			A144034801		
专业负责	冯炜桦	冯炜桦	汕头职业技术学院“南粤潮菜”烹饪实训基地项目 目 录			设计阶段	施工图
校 对	冯炜桦	冯炜桦				设计专业	装修
设 计	刘捷豪	刘捷豪	建设单位	汕头职业技术学院	单位比例		
绘 图	刘捷豪	刘捷豪	图 号	SZY-PR-ML-001	出图日期	2024.10	

专业名称	姓名	日期	专业名称	姓名	日期
专业名称			专业名称		
结构			电气		
装饰			给排水		

实训室烹饪设备、排油烟系统及送新风系统设计说明

一. 项目概况、设计依据及设计范围:

1. 本项目为实训室设备及配套项目。
2. 甲方提供设计任务书。
3. 各专业提供的设计资料。
4. 国家现行的主要设计规范及标准。

- 1).《高等职业学校烹调工艺与营养专业教学标准》
- 2).《高等职业学校西餐工艺专业教学标准》。
- 3).《2022-2023年度广东省职业院校学生专业技能大赛(高职组)“烹饪”赛项竞赛规程》。
- 4).《2022-2023年度广东省职业院校学生专业技能大赛西式烹饪赛项竞赛规程》。

- 5). 《民用建筑供暖通风与空气调节设计规范》GB50736-2012.
- 6). 《建筑设计防火规范》GB50016-2014 2018年版.
- 7). 《建筑防烟排烟系统技术标准》GB51251-2017.
- 8). 《通风与空调工程施工质量验收规范》GB50243-2016.
- 9). 《通风与空调工程施工规范》.
- 10). 中华人民共和国《食品卫生法》.
- 1). 《饮食建筑设计规范》.
- 2). 《“南粤潮菜”烹饪实训基地标准》.
- 3). 国家和地方现行的其它设计规范及标准.

设计范围:实训室设备、排油烟系统及送新风系统。

二.实训室基本要求:

实训室基本要求为:营造饭店、餐饮企业厨房职场氛围,
符合经营餐饮企业消防、卫生和安全生产规范,实训室设备及配套如下:

- (1)中式烹饪实训室。

中式烹饪实训室配备工作台、中式灶台、蒸柜、洗物台、排油烟系统及送新风系统、储物柜、货架、雪柜、各类厨房用具等,用于中式烹调相关课程实训教学。

- (2) 西式烹饪实训室。

西式烹饪实训室应配备工作台、西餐灶台、扒炉、炸炉、万能烤箱、排油烟系统、储物柜、货架、雪柜、洗物台、破壁机、抽真空机、搅拌机、压面机、制冰机、电热水壶、各类厨房用具等,用于西式烹调相关课程实训教学。

- ### (3) 中西面点实训室

中西面点实训室应配备中西面点灶台、工作台、储物柜、大理石案板台、洗物台、燃气双头炉、电磁炉、电烤箱、发酵箱、搅拌机、压面机、酥皮机、和面机、雪柜、用于中西面点相关课程实践教学。

- #### (4) 鼎功实训室

鼎功实训室通过配套双层工作台、单头小炒炉架、不锈钢水槽、炒锅等，让学生进行抛锅基本功训练实际操作，使学生能够熟练地掌握抛锅的技巧。

三. 排油烟系统及送新风系统设计

- ### (1). 排油烟系统工艺原理

- b. 普通烟罩排油烟系统工艺原理: 烟罩+内置高速离心风机+内置静电油烟净化器+内置UV除臭装置+低噪音离心风机+镀锌油烟管+低空排放

- ### (2). 送新风系统工艺原理

送新风系统工艺原理:环保节能空调+镀锌风管+塑料送新风口。

- ### (3). 系统施工

- 1). 排烟管道的设置和耐火极限应符合下列规定:

- 排烟管道及其连接部件应在280℃时连续30min保证其结构完整性。
- 水平设置的排烟管道设置在室内,管道耐火极限不应小于1.00h。
- 竖向设置排烟管道,其耐火极限不应低于1.00h。
- 排烟防火阀应设独立的支、吊架。

- e. 风机设置在槽钢架, 要设置减震装置。

- 2). 油烟管道及风管材料:

- a. 本项目油烟管道及风管采用镀锌板制作, 钢板厚度应符合下列规定:

圆形风管直径或矩形风管大边长 b mm	钢板厚度 mm				
	微压、低压 系统风管	中压系统风管		高压 系统风管	除尘 系统风管
		圆形	矩形	系统风管	系统风管
b≤320	0.50	0.50	0.50	0.75	2.0
320<b≤450	0.50	0.60	0.60	0.75	2.0
450<b≤630	0.60	0.75	0.75	1.0	3.0
630<b≤1000	0.75	0.75	0.75	1.0	4.0
1000<b≤1500	1.0	1.0	1.0	1.2	5.0
1500<b≤2000	1.0	1.2	1.2	1.5	5.0
2000<b≤4000	1.2	1.2	1.2	1.5	5.0

- ### 3).风管制作:

- a. 矩形风管边长大于630mm,管段长度大于1250mm或风管单边平面积大于1.2m²,均应采取加固措施。

- b. 矩形风管弯管的制作，一般应采用曲率半径为一平面边长的内外同心弧形弯管。
当采用其他形式的弯管，平面边长大于 500mm 时，必须设置弯管导流片。

- c. 确保管路密封,不漏油漏风。

- d) 风管应按系统类别进行强度和严密性检验，其强度和严密性应符合设计要求或下列规定：

- d1.风管强度应符合现行行业标准《通风管道技术规程》JGJ/T 141-2017

- d2. 金属矩形风管的允许漏风量应按《GB51251-2017》6.3.3执行。

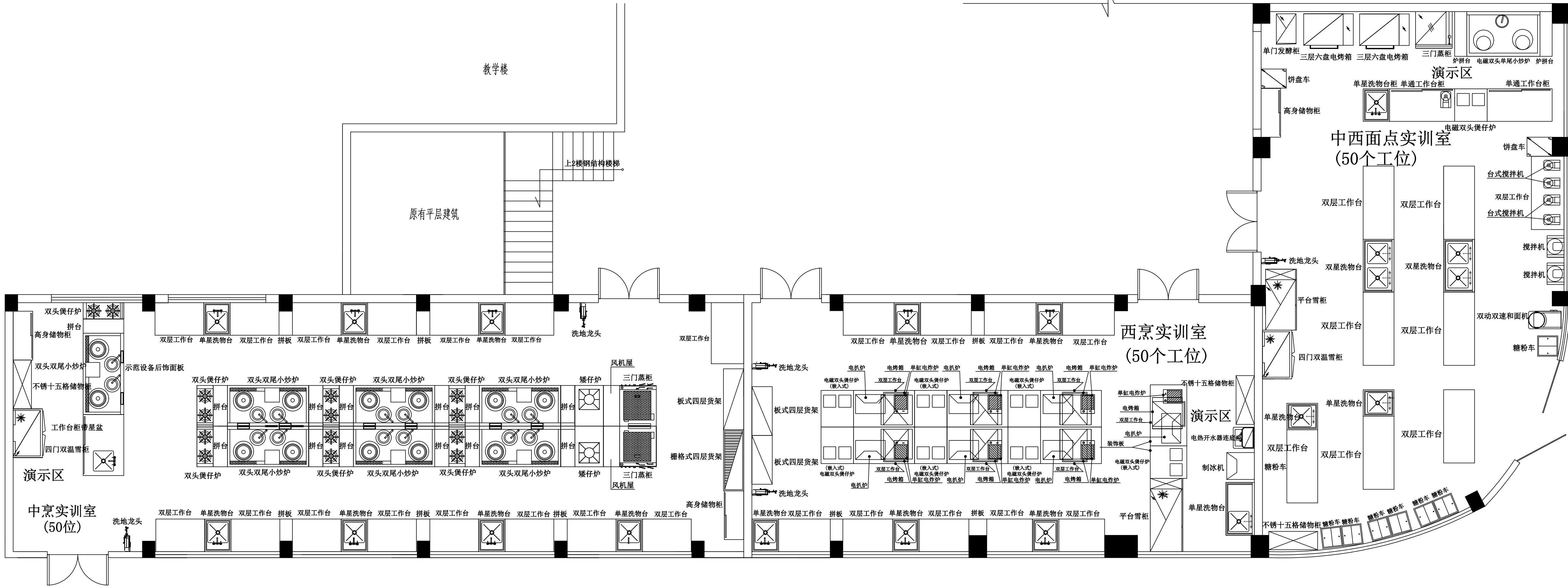
- #### 4).风管部件:

- a. 防火阀和排烟阀（排烟口）必须符合有关消防产品标准的规定，并具有相应的产品合格证明文件。

- b. 矩形弯管导流叶片的迎风侧边缘应圆滑，固定应牢固。导流片的弧度应与弯管的角度相一致。导流片的分布应符合设计规定。当导流叶片的长度超过 1250mm 时，应有加强措施。

审 定	范景祥	 中通服中睿科技有限公司	建筑工程甲级设计证书号 A144034801	
审 核	李 尊			
专业负责	冯炜桦		设计阶段 施工图	
校 对	冯炜桦		专 业 装修	
设 计	刘捷豪		单位、比例	
绘 图	刘捷豪	建设单位 汕头职业技术学院	图 号 SZY-PR-SJSM-001	
			出图日期 2024.10	

图名	烹饪实训设备布置图
图号	
比例	
日期	
设计	刘捷豪
审核	李尊
审定	范景祥



烹饪实训设备布置图

审 定	范景祥	<div>中通服中睿科技有限公司</div> <div>汕头职业技术学院“南粤潮菜”烹饪实训基地项目</div> <div>烹饪实训设备布置图</div>	建筑工程甲级设计证书号 A144034801	
审 核	李 尊		设计阶段	施工图
专业负责	冯炜桦		专 业	装 修
校 对	冯炜桦		建设单位	汕头职业技术学院
设 计	刘捷豪		单位比例	mm, A2 1:70
绘 图	刘捷豪		图 号	SZY-PR-PRSB-001
			出图日期	2024.10

