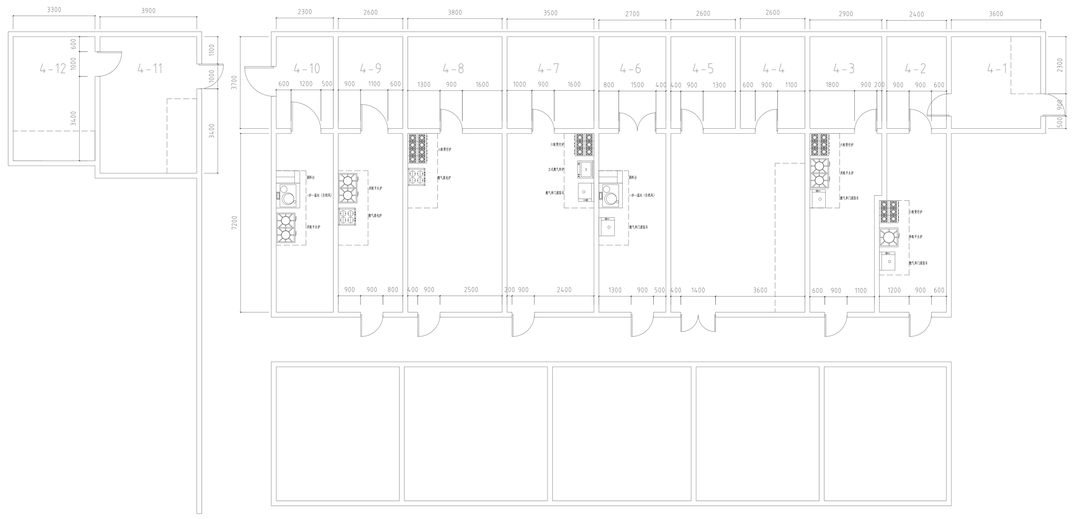


说明

1、所有尺寸均需要作实地核对，不能以度量图中尺寸为准。

2、此图只供招标及签合同施工之用。

3、使用此图时应同时参照建筑图则，结构图则，及其它有关图则，施工说明及合约内列明的各项条件。

设计标准：

1、丁解所设计厨房申批文安装，设计均以此为准。

2、严格掌握生熟食品分隔原则，确保厨房的生食卫生，在这一前提下，尽量缩短运输流程，简化分明。

3、厨房窗门分明，确保在厨房与食品间隔，分工协作，有条不紊。

4、合理布局空间，使流程广阔，方便管理。

5、器具型制合理。

6、厨具符合消防、卫生及环保条例，正确使用厨具，以确保安全及避免损坏。

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 设计 | | 审核 | |
| | 版本 | | 共×张 | 第×张 |
| 工程名称： | | | | |
| 图纸内容： | 厨房设备平面布置图 | | | |


4-12
4-11
4-10
4-9
4-8
4-7
4-6
4-5
4-4
4-3
4-2
4-1
500×300
800×600
500×300
500×300
500×300