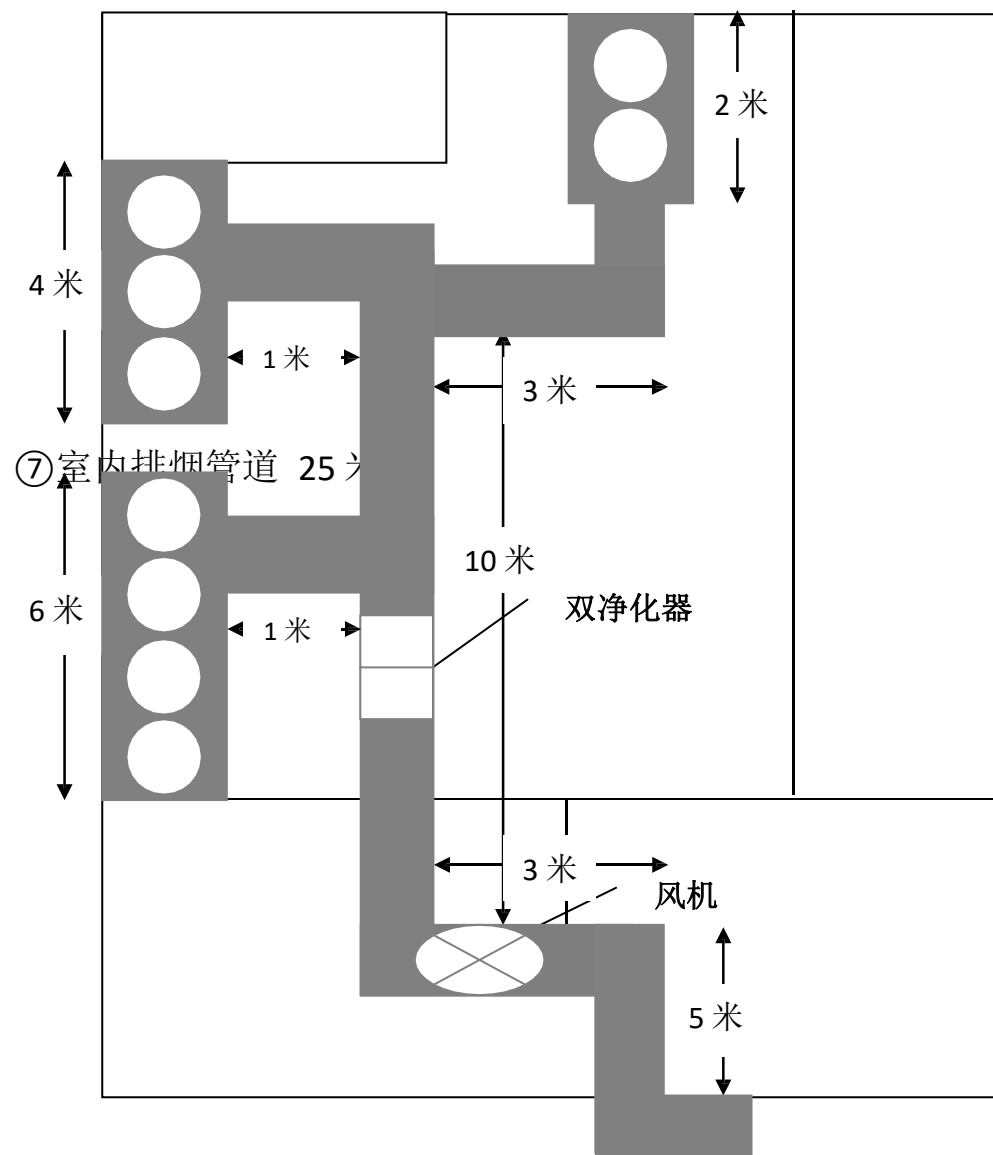


附件2：厨房平面图及清洗设备设施

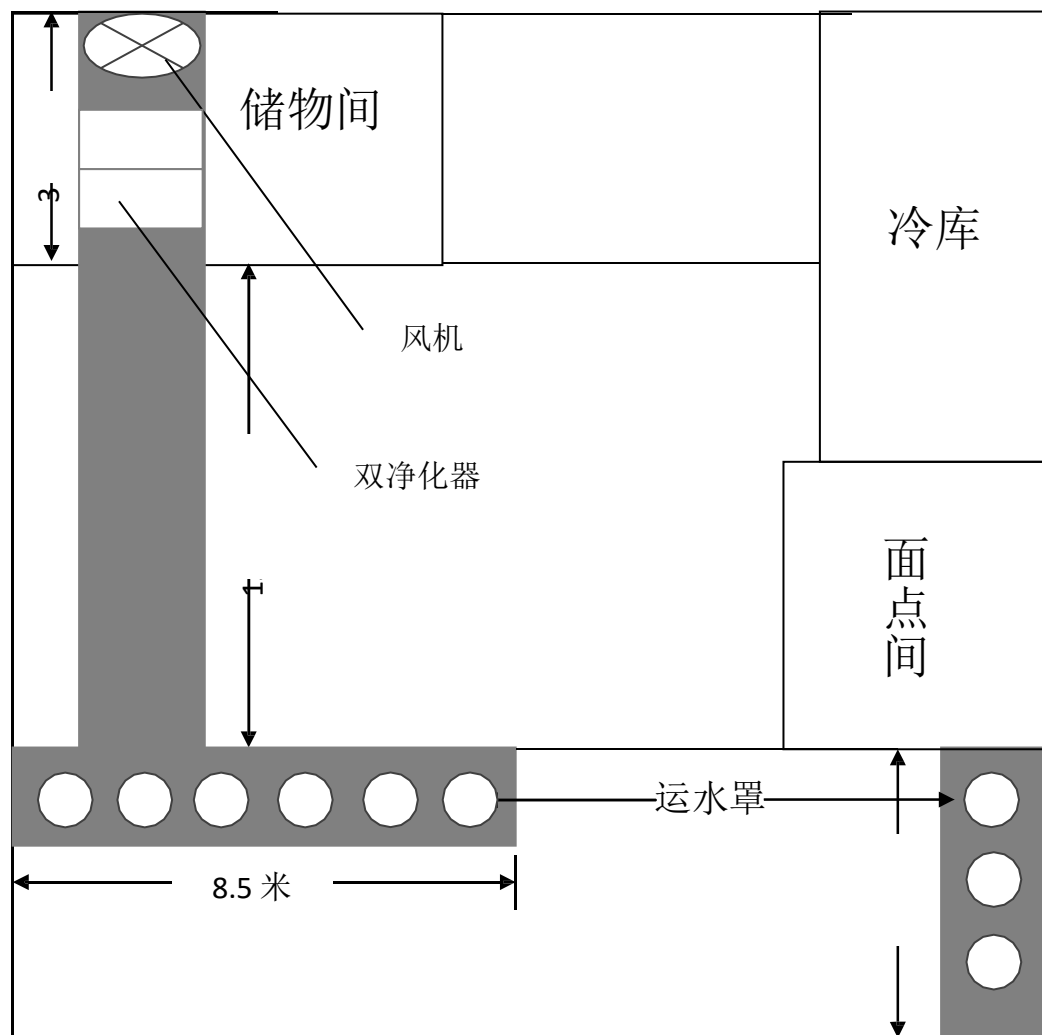
6号楼一楼厨房平面图



清洗设备设施:

- ①排烟管道 10 米
- ②运水罩 4 米+6 米+2 米, 共 12 米
- ③格栅 10 米
- ④排油沟 10 米
- ⑤净化器 2 台
- ⑥风机 1 台

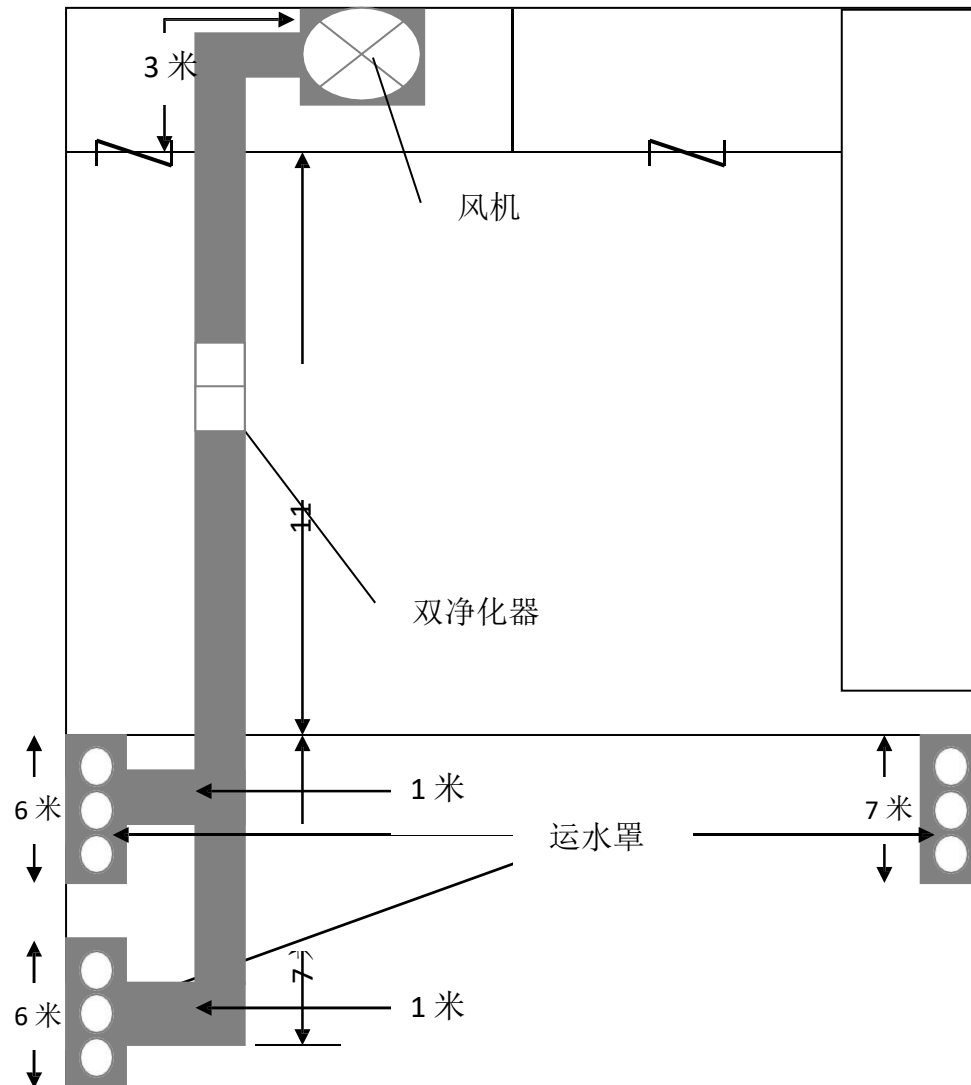
10号楼 培训楼一层厨房平面图



清洗设备设施:

- ①排烟管道 8.5 米+6.3 米=14.8 米
- ②运水罩 8.5 米+6.3 米=14.8 米
- ③抽风扇板 (含抽风扇) 8.5 米+6.3 米=14.8 米
- ④二层不锈钢排油板, 每层 14.8 米, 2 层×14.8 米=29.6米
- ⑤排油沟 14.8 米
- ⑥净化器 2 台
- ⑦风机 1 台
- ⑧室内排烟管道 15.6 米+3 米=18.6 米

10号楼 培训楼二层厨房平面图



清洗设备设施:

①排烟管道合计 6 米+6 米+7 米=19 米

②运水罩 6 米+6 米+7 米=19 米

③抽风扇板 (含抽风扇) 12 米, 蒸饭格册 7 米。

④二层不锈钢排油板, 每层 12 米, 2 层×12 米=24米

⑤排油沟 12 米

⑥净化器 2 台

⑦风机 1 台

⑧室内排烟管道 11 米+7 米+2 米+3 米=23 米

⑨1 至 7 楼有排烟管道 21 米

厨房运水烟罩立面图

