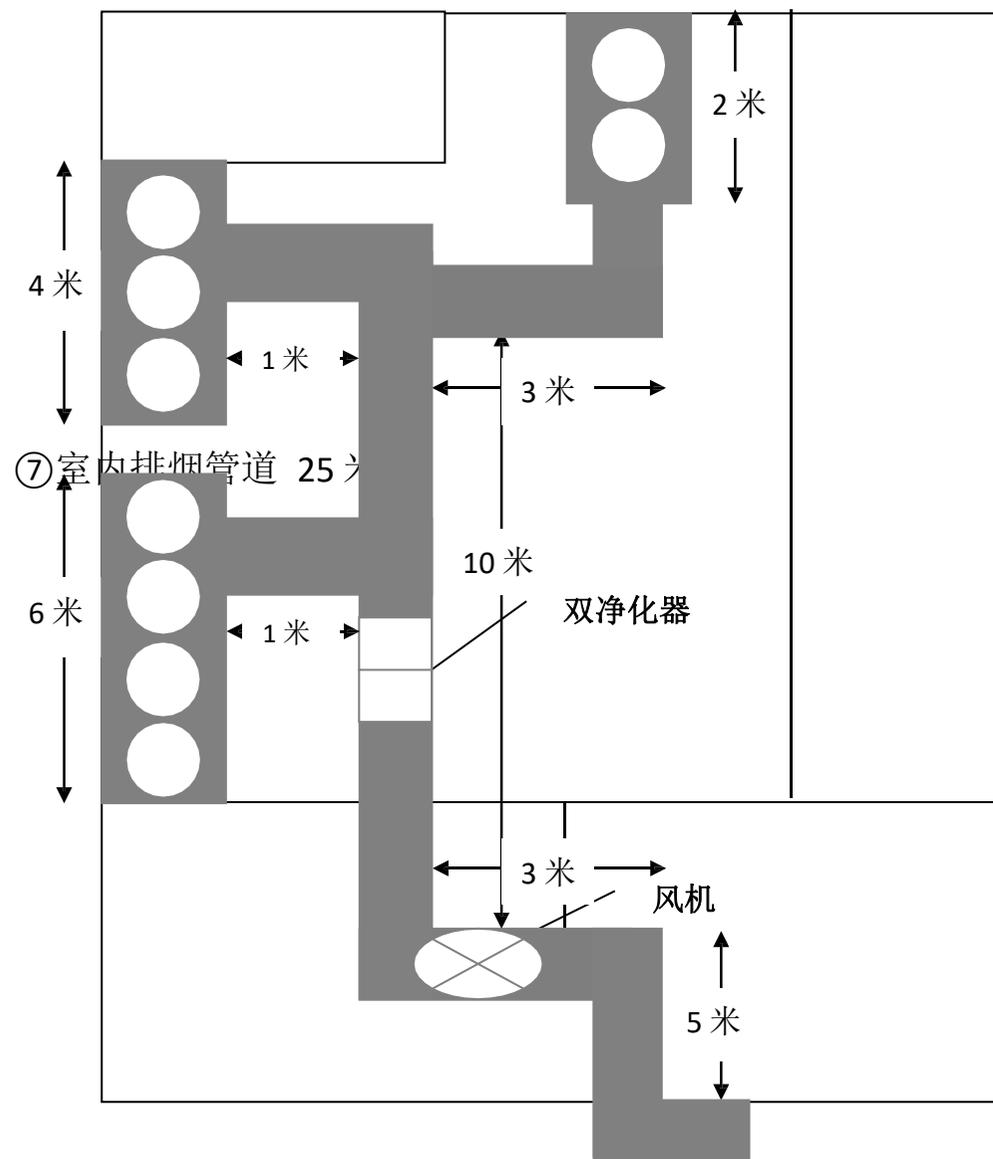


附件2：厨房平面图及清洗设备设施

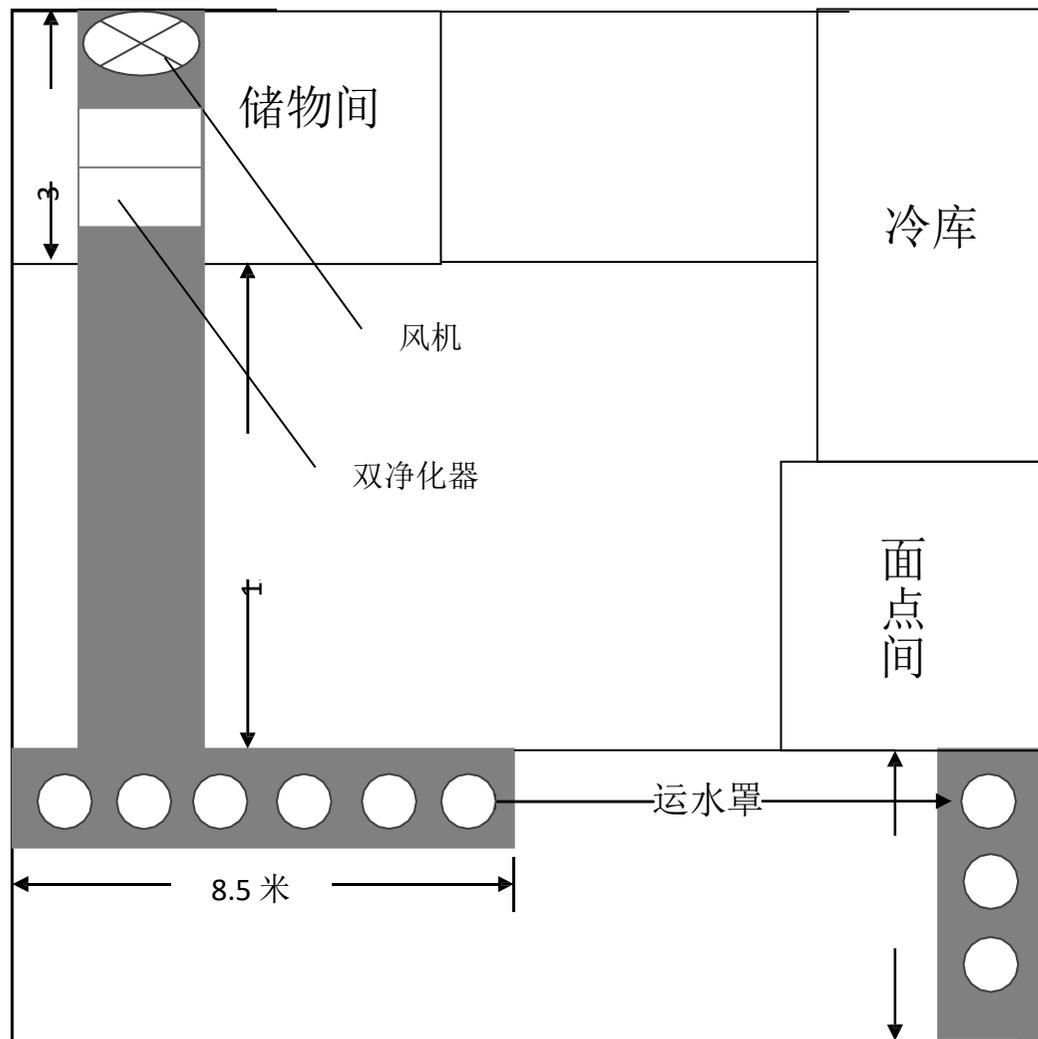
6号楼一楼厨房平面图



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

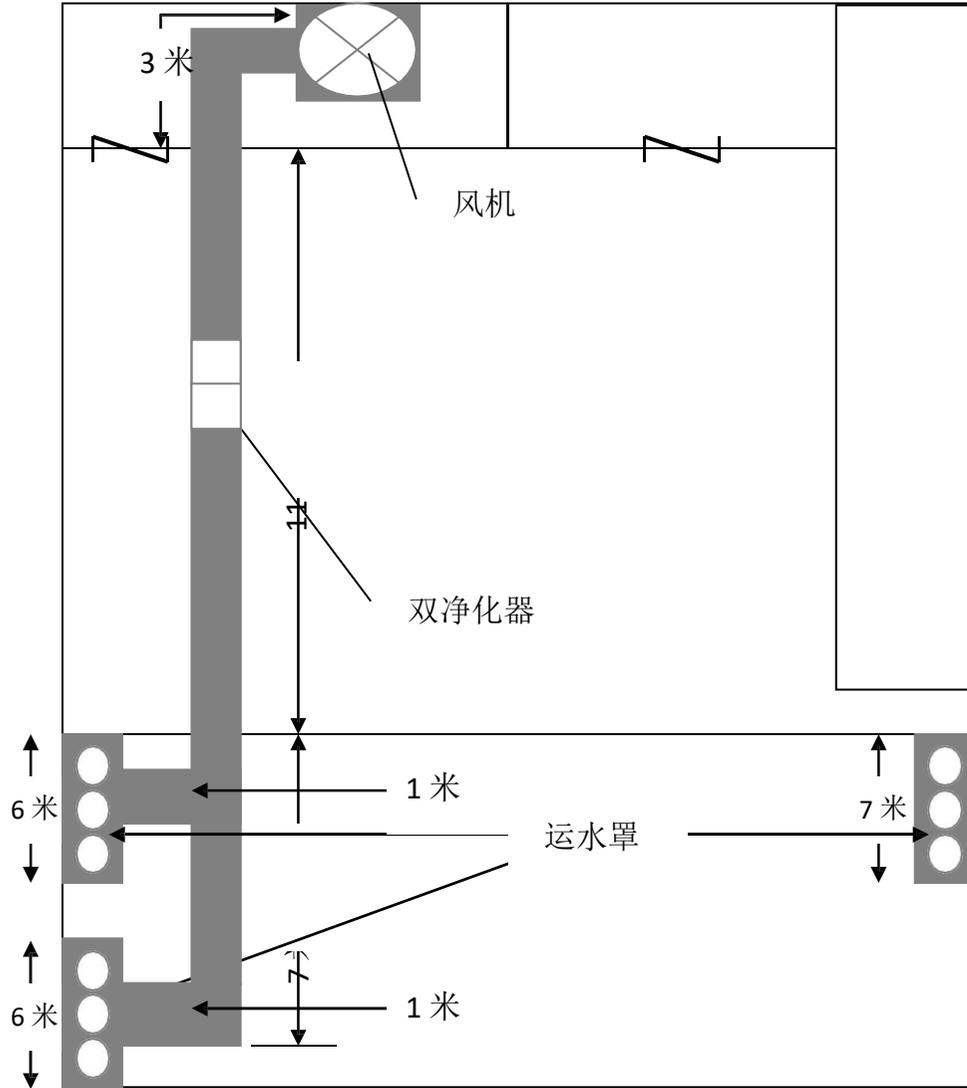
10号楼 培训楼一层厨房平面图



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
- ⑨ 1至7楼有排烟管道 21米

厨房运水烟罩立面图

