

# 第三篇 🔍 30人员工厨房布置方案

## 📌 目录

- 3.1 厨房用电负荷计算（电工核心工作）
- 3.2 烹饪设备清单与选购
- 3.3 储存设备配置
- 3.4 用水与排水系统
- 3.5 配电箱设计方案（你亲戚核心职责）
- 3.6 安全规范要点

## 3.1 ⚡ 厨房用电负荷计算

### 【原理分析】

💡 **核心原理：** 用电负荷计算 = 所有设备功率之和 × 同时使用系数

📊 30人厨房负荷计算表：

设备名称	功率	同时系数	计算功率	
商用双头燃气灶	0kw	1.0	0kw	（燃气，不耗电）
大电饭锅×2	3kw	1.0	6kw	
商用蒸箱	3kw	0.8	2.4kw	
商用冰箱	0.3kw	1.0	0.3kw	
热水器	3kw	0.7	2.1kw	
抽油烟机	0.5kw	1.0	0.5kw	
照明	1kw	1.0	1kw	
其他（备用）	2kw	0.5	1kw	
合计			13.3kw	

- ✅ 按13.3kw计算，建议按16kw设计（留20%余量）
- ✅ 电流 =  $16000w \div 220v \approx 73A$ （单相）
- ✅ 建议走三相380V供电，每相约25A，更安全均衡

### 【工具准备】

- ✅ 计算器（核算负荷）
- ✅ 钳形电流表（实测用电电流）
- ✅ 万用表（测量电压）
- ✅ 纸笔（记录设计方案）

## 【实操步骤】

- 第一步 📄 列出所有厨房用电设备清单（含功率）
- 第二步 📊 计算总负荷（功率×同时系数）
- 第三步 ⚡ 确定供电方式（单相220V / 三相380V）
- 第四步 🔌 选定主线缆规格（16kW对应≥10平方铜线）
- 第五步 📦 设计配电箱方案（见3.5节）
- 第六步 ✅ 施工完成后用钳形电流表实测各路电流，验证设计

## 3.2 🔍 烹饪设备清单

### 【原理分析】

💡 选购逻辑：商用 > 家用（耐用性/功率/安全认证）

设备	规格推荐	参考价格	购买要点
🔥 双头燃气灶	商用铸铁灶头	1500~2500元	要有燃气安全阀
🍲 大电饭锅	20L商用款×2台	800~1200元/台	买知名品牌，功率3kW
👨‍🍳 商用蒸箱	6格蒸箱	1500~2500元	不锈钢内胆
🔪 不锈钢操作台	1.5m×0.6m	600~800元	304不锈钢
🍳 炒锅套装	商用深型炒锅	300~500元	炒30人份够用

### 【工具准备】（安装用）

- ✅ 扳手套装（安装固定设备）
- ✅ 水平尺（确保设备平稳）
- ✅ 电钻（固定支架/排烟管）
- ✅ 燃气检漏液（检查燃气接口）

## 【实操步骤】

- 第一步 📦 所有设备到货后，逐一检查外观/配件是否齐全
- 第二步 📍 按厨房布局图摆放（灶台靠近排烟管位置）
- 第三步 🔩 用螺栓固定大型设备（防止振动移位）
- 第四步 🔌 电器设备接线（严格按铭牌电压接线）
- 第五步 ⚠️ 燃气灶接管后用检漏液涂抹所有接头（不能用明火检漏！）
- 第六步 ✅ 通电/通气试运行，确认正常后交付使用

### 3.3 ❄️ 储存设备配置

#### 【原理分析】

💡 食品储存原理：  
生熟分离（防交叉污染）  
冷藏（0~4℃）vs 冷冻（-18℃）  
干货（防潮防虫）

设备	规格	价格	用途
❄️ 双门立式冷柜	500L	2000~3000元	肉类/蔬菜冷藏冷冻
📦 不锈钢置物架	5层×1.5m	300~500元	干货储存
🗑️ 密封储物桶	大号	50~100元/个	米面粮油防虫
🧴 调料架	壁挂式	100~200元	厨房调料分类

#### 【实操步骤】

第一步 🔧 冷柜放置：离墙≥10cm（散热空间），远离热源  
第二步 🔌 冷柜独立走一路电源线（不能与大功率设备共用插座）  
第三步 📦 置物架：下层放重物（米面油），上层放轻物（调料）  
第四步 📝 贴温度记录表在冷柜旁（每天记录冷柜温度，食品安全要求）  
第五步 🗑️ 密封桶标注内容物+开封日期  
第六步 🧹 每周清洁冷柜内部（防止异味和细菌）

### 3.4 🚰 用水与排水系统

#### 【原理分析】

💡 厨房用水核心原则：  
供水压力 ≥ 0.2MPa（保证各处同时使用不断压）  
排水坡度 ≥ 1%（防止积水）  
隔油池必须设置（环保要求）

设备	规格	价格
🚰 商用三槽洗菜池	不锈钢	600~1000元
🔥 热水器	储热式60L	500~800元
🌀 抽油烟机	商用侧吸式	1200~2000元
🕒 地漏	防臭地漏×3个	50元/个

## 【实操步骤】（电工重点关注）

### 第一步 🔧 热水器安装：

- 确认额定功率（3kw）
- 走独立16A回路（专用插座）
- 安装漏电保护（厨房潮湿必须！）
- 热水器外壳必须可靠接地

### 第二步 💧 抽油烟机：

- 排烟管接到室外（不能在室内排放）
- 电源线走穿管（防油浸）
- 安装高度 $\geq 1.9m$ （不碰头）

### 第三步 🕒 地漏：

- 厨房每10m<sup>2</sup>设1个地漏
- 地面向地漏方向做1%坡度
- 用防臭地漏（防止下水道气味返上来）

## 3.5 ⚡ 配电箱设计方案（核心！）

### 【原理分析】

#### 💡 厨房配电设计三原则：

- ① 专线专用（大功率设备独立回路）
- ② 全面保护（每路必须有漏电保护）
- ③ 留有余量（总容量按实际用量 $\times 1.2$ ）

### 【厨房配电箱设计图】



#### 🔑 关键要求：









- ✅ 所有回路必须装漏电保护（厨房潮湿）
- ✅ 主线：10平方铜线（16kw负荷）
- ✅ 支路：2.5~4平方铜线
- ✅ 插座全部用防水防油型（IP44以上）

- ✔ 配电箱距地 $\geq 1.8\text{m}$ （防水溅）

## 【工具准备】

- ✔ 配电箱（明装/暗装按实际情况）
- ✔ 4P漏电保护开关 $\times 1$ （总开关）
- ✔ 2P漏电保护开关 $\times 7$ （各支路）
- ✔ 10平方铜线（主线）
- ✔ 4平方铜线（蒸箱/热水器回路）
- ✔ 2.5平方铜线（普通回路）
- ✔ 防水插座 $\times 6$ 个
- ✔ 穿线管（PVC/铁管）
- ✔ 线槽（厨房用不锈钢线槽）
- ✔ 万用表+测电笔（安装完毕检测）

## 【实操步骤】

- 第一步  画出配电设计图（含回路编号/线径/保护配置）
- 第二步  固定配电箱位置（距地 $\geq 1.8\text{m}$ ，防水溅处）
- 第三步  主线从总开关进线端接入（断电施工！）
- 第四步  各回路穿管布线（厨房必须穿管，防油防水）
- 第五步  按图接线（导线颜色规范：L-红/棕，N-蓝，PE-黄绿）
- 第六步  接完后用万用表逐路检测：
  - 断路器断开状态测相间/对地无短路
  - 合闸后测各插座电压（ $220\text{V}\pm 5\%$ ）
- 第七步  逐个设备通电测试，用钳形电流表测实际电流
- 第八步  在配电箱门内侧贴上“回路说明表”（哪路控制哪个设备）

## 3.6 厨房安全规范

### 燃气安全（最重要！）

- ✔ 安装燃气报警器（距灶头 $\leq 4\text{m}$ 处）
- ✔ 报警器联动电磁阀（报警自动切断燃气）
- ✔ 每天开工前闻气味，发现异常先通风再排查
- ✔ 禁止用明火检漏！（只能用检漏液或报警器）
- ✔ 下班关闭燃气总阀（习惯成自然）

### 电气安全

- ✔ 所有插座装漏电保护（ $30\text{mA}$ 动作值）
- ✔ 电线不能从水槽下方穿过
- ✔ 电器外壳必须可靠接地
- ✔ 电线接头必须在接线盒内（不能裸露）
- ✔ 每月用兆欧表测各回路绝缘电阻

### 消防安全

- ✔ 厨房备 $2\text{kg}$ 干粉灭火器 $\times 2$ 个
- ✔ 灶台旁备灭火毯 $\times 1$ （油锅起火用）
- ✔ 排烟管每季度清洗一次（油脂积累=火灾隐患）


## 第四篇 电工人际策略

### 目录

- 4.1 了解本土电工的心理需求
- 4.2 第一天见面策略
- 4.3 错位竞争，建立不可替代性
- 4.4 万达经验如何转化为职场优势
- 4.5 与管理层建立关系的方法

## 4.1 了解本土电工的心理需求

### 【原理分析】

 人际关系心理学：

本土电工的核心诉求：

- ① 维护现有收入不被抢走
- ② 在熟悉的地方保持尊重感
- ③ 不想被外来者"教做人"

你（外来者）的威胁感来源：







- ① 有大企业（万达）经验
- ② 可能拿到更好的待遇
- ③ 管理层可能更倚重你

破解策略：

主动降低威胁感 + 主动给予尊重  
= 对方放下防御 = 关系破冰成功

## 4.2 第一天见面策略

### 【实操步骤】

- 第一步  见面带一包当地人抽的烟（10~15元档，不要太贵）
- 第二步  主动伸手握手："我叫xxx，刚来的，多多关照！"
- 第三步  放低姿态："你在这做多久了？这里的设备你最熟悉，以后有不懂的地方要向你请教！"
- 第四步  中午休息时主动请喝茶/买瓶饮料
- 第五步  第一天不要表现得太厉害，先听多说少
- 第六步  多问："你觉得这里哪个设备最容易出问题？"  
（让对方当"老师"，满足其尊重感）

## 4.3 错位竞争策略

### 【原理分析】

💡 竞争策略模型：

本土电工擅长：熟悉环境/本地关系/日常零活  
你擅长：大型设备/规范施工/系统管理/解决疑难杂症






错位 = 不竞争 = 合作！

本土电工负责：日常巡检/小修	
你负责：设备改造/疑难故障/	
建立设备档案/培训	



双方都有收入，都有面子，皆大欢喜！

### 【实操步骤】

- 第一步  主动提议分工："你来这里那么久，日常的我不懂，你负责日常维护，我来配合你处理大修。"
- 第二步  遇到简单小修：主动推给本土电工  
"这个你来做，你更熟悉。"
- 第三步  遇到复杂大修：你主导，请本土电工帮手  
"这个我来弄，你帮我搭把手。"
- 第四步  修好后：把功劳让一半给本土电工  
"这次多亏你帮忙，不然我也搞不定。"
- 第五步  用时间证明：你能解决他解决不了的问题  
= 建立不可替代的专业地位

## 4.4 万达经验如何转化优势

### 【原理分析】

💡 经验迁移原理：

万达商业综合体 vs 漂流景区  
规模：大 → 小（但方法论相同）  
标准：高 → 基础（你的天花板是他们的目标）

### 【你能带来的万达级标准】

- ✅ 建立设备档案（每台设备建立卡片）
  - 型号/购入日期/维修记录/下次保养时间
  - 景区大概率没有，你建立=立刻有价值
- ✅ 定期巡检制度（周检/月检清单）
  - 规范的巡检表格
  - 让管理层看到"你的专业"

- ✓ 应急预案（停电/设备故障应急流程）
  - 万达必须有的，景区可能没有
  - 你整理出来交给管理层=巨大加分项
  
- ✓ 规范接线工艺（颜色区分/标号/扎线）
  - 比本土电工"随手接"的水平高一个档次
  - 让所有人一眼看出你的专业差距

## 4.5 与管理层建立关系

### 【实操步骤】

- 第一步  上岗第一周：主动提交"设备现状排查报告"  
格式：设备名称/当前状态/存在风险/建议处理
- 第二步  第一个月：提交"设备维保计划表"（月度/季度）
- 第三步  遇到关键故障：快速解决后主动汇报  
"XXX设备刚才出现故障，我已处理完毕，  
原因是XXX，已采取XXX措施防止再发生。"
- 第四步  每月主动提1~2个改进建议（节能/安全类）  
让管理层觉得"你在为景区着想"
- 第五步  消防/特种设备：主动承担日常检查记录  
这类工作本土电工不爱做  
你做了=管理层信任你，本土电工感激你
- 第六步  半年后提出："能否给我做一个正式的设备主管职位？"  
用半年的表现作为谈判筹码