

住宅厨房



築龍網
zhulong.com

编制单位：天津市建筑标准设计办公室 天津市建筑设计院

05 系列建筑标准设计图集

DBJT03—22—2005

05J11-1

住宅厨房

住宅厨房

编制单位负责人 刘国军
编制单位技术负责人 王连尔
技术审定人 王连尔
设计负责人 王连尔

编制单位：天津市建筑标准设计办公室 天津市建筑设计院

目 录

目录	01~02	K33(K34)厨房布置图	J16	K48厨房布置图	J29
编制说明	03~05	K35(K36)厨房布置图	J17	厨房变压式排气道设计选用表	J30
建筑专业		K37厨房布置图	J18	厨房垂直集中排气道设计选用表	J31
厨房平面索引图(一)~(六)	J1~J6	K38厨房布置图	J19	管线区封装详图	J32~J33
无障碍厨房平面索引图	J7	K39厨房布置图	J20	厨房厨柜规格尺寸一览表	J34
K1(K2)厨房布置图	J8	K40厨房布置图	J21	普通吊柜平立面图	J35
K3(K4)厨房布置图	J9	K41厨房布置图	J22	调料柜平立面图	J36
K11(K12)厨房布置图	J10	K42厨房布置图	J23	操作台柜平立面图	J37
K15(K16)厨房布置图	J11	K43厨房布置图	J24	灶具柜平立面图	J38
K17(K18)厨房布置图	J12	K44厨房布置图	J25	洗涤池柜平立面图	J39
K19(K20)厨房布置图	J13	K45厨房布置图	J26	厨柜剖面详图(一)~(三)	J40~J42
K21(K22)厨房布置图	J14	K46厨房布置图	J27	给排水专业	
K29(K30)厨房布置图	J15	K47厨房布置图	J28	K1(K2)厨房管道布置图	S1

目 录(一)

图集号	05J11-1
页次	01

K3(K4)厨房管道布置图	S2
K11(K12)厨房管道布置图	S3
K15(K16)厨房管道布置图	S4
K17(K18)厨房管道布置图	S5
K19(K20)厨房管道布置图	S6
K21(K22)厨房管道布置图	S7
K29(K30)厨房管道布置图	S8
K33(K34)厨房管道布置图	S9
K35(K36)厨房管道布置图	S10
K37厨房管道布置图	S11
K38厨房管道布置图	S12
K39厨房管道布置图	S13
K40厨房管道布置图	S14
K41厨房管道布置图	S15
K42厨房管道布置图	S16
K43厨房管道布置图	S17
K44厨房管道布置图	S18
K45厨房管道布置图	S19
K46厨房管道布置图	S20

K47厨房管道布置图	S21
K48厨房管道布置图	S22
电气专业	
电气图例	D1
K1~K4、K11、K12、K15、K16厨房电气线路布置图	D2
K17~K22、K29、K30厨房电气线路布置图	D3
K33、K34、K35、K36、K37厨房电气线路布置图	D4
K38、K39、K40厨房电气线路布置图	D5
K41、K42厨房电气线路布置图	D6
K43、K44厨房电气线路布置图	D7
K45、K46厨房电气线路布置图	D8
K47、K48厨房电气线路布置图	D9

编制说明

1. 适用范围:

1.1 本图集适用于以管道燃气为热源的新建住宅厨房设计,其他居住建筑的厨房及现有住宅厨房的改造亦可参照使用。

1.2 本图集供设计人员、施工安装单位、开发、监理、室内装修及厨房设备生产厂家使用。

2. 设计依据:

《住宅设计规范》GB50096-1999(2003年版)

《民用建筑设计通则》GB50352-2005

《老年人建筑设计规范》JGJ122-99

《城市道路和建筑物无障碍设计规范》JGJ50-2001

《家用厨房设备》(GB/T18884.1-18884.2-2002)

《住宅建筑模数协调标准》GB/T50100-2001

《住宅厨房及相关设备基本参数》GB11228-89

3. 设计内容:

3.1 住宅中常见的厨房平面及无障碍厨房平面索引图、厨房的建筑设计、剖面图及其给排水、煤气、电气布置图,其中电气图选择典型平面布置。

3.2 给排水管井、排气道选用表及管线封装等构造详图。

3.3 厨房家具小样图。

4. 设计要求:

4.1 厨房设备和操作台按单排、双排、L型和U型布置,满足洗、切、炒操作流程的要求,布置了48种平面形式及6种无障碍平面形式供设计人员选用。K1~K36为单排布置,其中K1~K18排气道靠内墙布置,K19~K36排气道靠外墙布置;K37、K38为双排布置;K39~K43为L型布置;

K44~K46为U型布置;K47、K48为餐厨结合;K49~K54为无障碍厨房。

4.2 厨房的开门、采光及层高

4.2.1 图集中所示厨房平面尺寸和高度尺寸均为装修后的低限尺寸(用 $\geq$ 表示),面积按装修后的净尺寸计算(含排气道、管道井面积)。

4.2.2 厨房层高按2800考虑,层高变化时可调整吊柜高度。

4.2.3 楼地面和内墙装修做法均见工程设计。

4.3 厨房平面按有阳台和无阳台两种设计,厨房通向阳台的门由工程设计确定。

4.4 厨房内采用竖向排气道,排气道宽度均按300考虑。建筑物层数增加时,设计根据排气道选用表,在保证操作台最小长度不变的条件下,厨房相应增加尺寸。为方便设计,本图集编入了住宅厨房变压式排气道和住宅厨房垂直集中排气道两种设计选用表,供设计参考选用。

4.5 模数标准

4.5.1 厨房建筑模数为1M=100mm,厨房橱柜优先采用1M和1.5M系列。不足时,应使用与柜体材质、颜色相同的部件封闭。

4.5.2 建筑净尺寸和厨房家具的尺寸应符合《住宅建筑模数协调标准》

(GB/T50100-2001),及《家用厨房设备》(GB/T18884.1-18884.2-2002)的要求,以满足厨房家具的安装、组合及更换要求。

4.6 家用厨房设备

4.6.1 厨房家具按成品设计,其规格尺寸、技术要求均按国家标准《家用厨房设备》规定执行。本图集将厨房家具模数系列以表格方式表述,便于设计选用。详见J34页。

4.6.2 厨房设备除考虑了洗涤池、操作台、灶台等设备外,有条件的厨房还

考虑了电冰箱、洗碗机、洗衣机、电烤箱、电饭锅、微波炉、消毒柜等厨房设备,厨房内还预留电热水器、净水机、垃圾粉碎机位置及电气插座。

4.6.3 操作台面为整体式台面,材料、材质及颜色由设计确定。

4.6.4 洗涤池和灶具为嵌入式时,池边与台面相交处应用有机硅防水胶密封,不得漏水。灶具的四周与台面相接处宜用绝热材料保护,以防台面开裂或炭化。

4.6.5 吊柜安装应牢固,保证载重安全。每个吊柜至少有两个吊点,每个吊点应能承受500N的吊挂力。

5. 厨房设备图例尺寸表,详见表一。

6. 厨房采光与通风设计:

6.1 厨房应直接采光与通风,其窗地面积比值应大于或等于1/7。

6.2 厨房的通风开口面积不应小于该房间地板面积的1/10,并不得小于0.60m²。

6.3 厨房吸油烟机的排气管通过外墙直接排至室外时,应在室外排气口设置排风和防止污染环境的构件。当吸油烟机的排气管排至竖向排风道时,竖向排风道的断面应根据所担负的排气量计算确定,应采取支管无回流、竖井无泄漏的措施。

6.4 厨房的门应在下部设有效截面积不小于0.02m²的固定百叶(上部为玻璃门),或距地面留出不小于30的缝隙。

6.5 厨房应设自然通风道,排油烟通风道和燃气热水器排气通道不应共用。

6.6 厨房排气道耐火极限大于或等于1小时。

6.7 厨房内管道采用石膏板封装以达到隔声效果。

7. 厨房无障碍设计

本图集在索引图中设计了无障碍厨房平面。无障碍厨房应符合住宅中常见合理的厨房设计要求外尚应满足下列要求:

7.1 通往无障碍厨房的通道净宽应大于或等于1.2m,通道阳角部位宜做成圆角或切角。

7.2 无障碍厨房的门开启净宽应大于或等于0.8m。

7.3 无障碍厨房净宽应大于或等于2m,双排布置的厨房通道净宽大于1.5m,厨房内应有直径为1.5m的轮椅回转面积。

7.4 厨房设施应按操作顺序排列,操作台面高750~800,深度500~600,吊柜底距台面400,在台面下层可做活动台板和活动小柜。

7.5 灶具应设安全防火、自动灭火及燃气泄漏报警装置。

7.6 厨房电源开关应采用宽板式,高度应为900~1100。

7.7 其它设计更应详《城市道路和建筑物无障碍设计规范》中表7.12的有关条款规定,其设施形式,构造安装节点均详见05J13《无障碍设施》图集。

8. 厨房采暖设计

8.1 厨房内采暖设计温度宜取15°C。

8.2 本图集仅提供散热器的参考位置,散热器的大小、类型和接管位置,由设计人员根据厨房的实际负荷情况经计算确定。

8.3 散热器不能占据主操作台的空间。窗下布置的散热器在宽度和高度受限制的情况下,可考虑双排散热器。门后墙垛旁布置散热器时,应注意避免门锁(柄)与散热器或温控阀碰壁。

8.4 散热器应为挂墙安装,下皮距地150~200。

8.5 散热器的安装要求参照有关标准图集。

9. 给排水、煤气设计、电气设计说明详见各部分图纸。

10. 在本图集使用中,本图集所依据的规范、标准若有新的版本时,选用者应按有效版本对有关做法进行检查、调整,以使所选做法符合相关规范有效版本的要求。

11. 本图集尺寸以毫米(mm)为单位。

12. 本图集索引表示方法:

厨房设备图例尺寸表

表一

名称	代号	设备标志尺寸	图例
燃气灶台	Q	750(900) × 600	
吸油烟机	J	750(900) × 600	
操作台柜	C	600(900) × 600	
调料柜	T	150 × 600	
吊柜	D	600(900) × 300	
洗涤池台	X	750(900) × 600	
电冰箱位	B	800 × 800	
微波炉	WB	500 × 300	
电饭锅		φ 300	
消毒柜	XD	600(900) × 300	
烤箱	K	600 × 600	
洗碗机	W	600 × 600	
洗衣机	Y	600 × 600	
电热水器		φ 300	
燃气表		100 × 200	
净水机		250 × 300	
垃圾粉碎机		φ 200	

本图集号

05J11-1

厨房平面类型编号



平面类型所在页次号

本图集号

05J11-1

节点详图编号



详图所在页次号

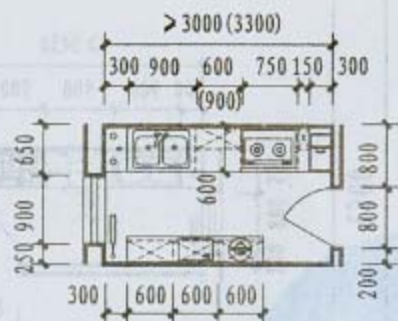
编制说明 (三)

图集号 05J11-1

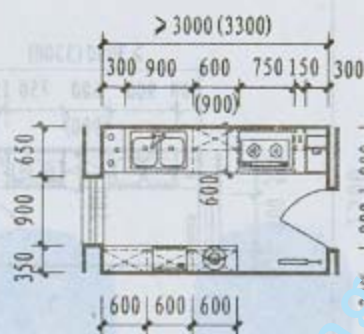
页次 05

K1 (K2) 单排布置 $\geq 4.05 (4.50) \text{m}^2$	K3 (K4) 单排布置 $\geq 4.50 (4.95) \text{m}^2$	K5 单排布置 $\geq 5.18 \text{m}^2$
K6 (K7) 单排布置 $\geq 4.80 (5.28) \text{m}^2$	K8 (K9) 单排布置 $\geq 5.28 (5.52) \text{m}^2$	K10 单排布置 $\geq 5.52 \text{m}^2$
注: K5~K10厨房布置图详图详见K3(K4)厨房布置图。		厨房平面索引图 (一) 图集号 05J11-1 页次 J1

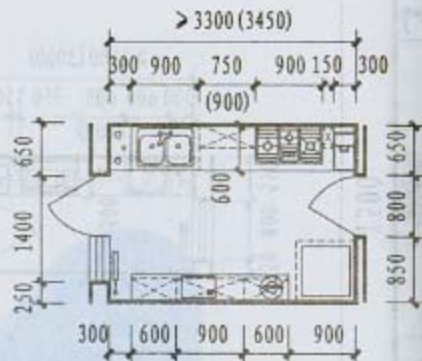
1800

K11 (K12) 单排布置 $\geq 5.40 (5.94) \text{m}^2$

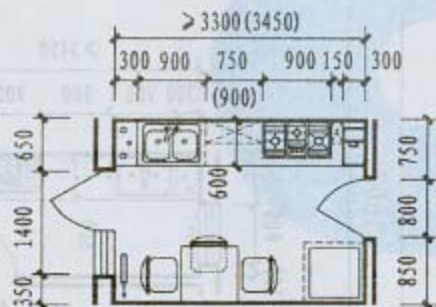
1900

K13 (K14) 单排布置 $\geq 5.70 (6.27) \text{m}^2$

2300

K15 (K16) 单排布置 $\geq 7.59 (7.94) \text{m}^2$

2400

K17 (K18) 单排布置 $\geq 7.92 (8.28) \text{m}^2$

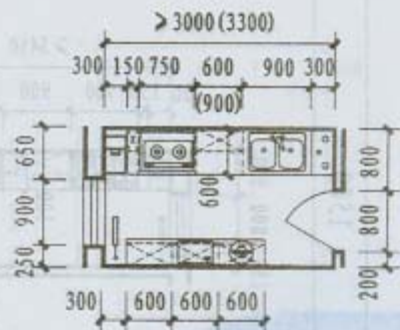
注: 1. K1-K18厨房操作流程按单排、排烟道靠内墙布置。

2. K5-K10厨房布置图参见K3 (K4) 厨房布置图。

K13 (K14) 厨房布置图参见K11 (K12) 厨房布置图。

1500 K19 (K20) 单排布置 >4.05 (4.50)m²	1500 K21 (K22) 单排布置 >4.50 (4.95)m²	1500 K23 单排布置 >5.18m²	
1600 K24 (K25) 单排布置 >4.80 (5.28)m²	1600 K26 (K27) 单排布置 >5.28 (5.52)m²	1600 K28 单排布置 >5.52m²	
注: K23-K28厨房布置图参见K21(K22)厨房布置图。			厨房平面索引图 (三) 图集号 05J11-1 页次 J3

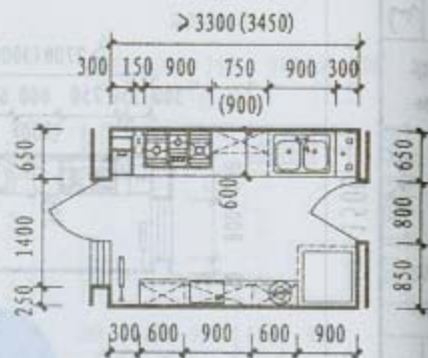
1800

K29 (K30) 单排布置 $> 5.40 (5.94) \text{m}^2$

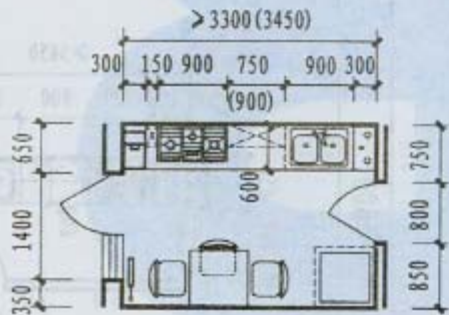
1900

K31 (K32) 单排布置 $> 5.70 (6.27) \text{m}^2$

2300

K33 (K34) 单排布置 $> 7.59 (7.94) \text{m}^2$

2400

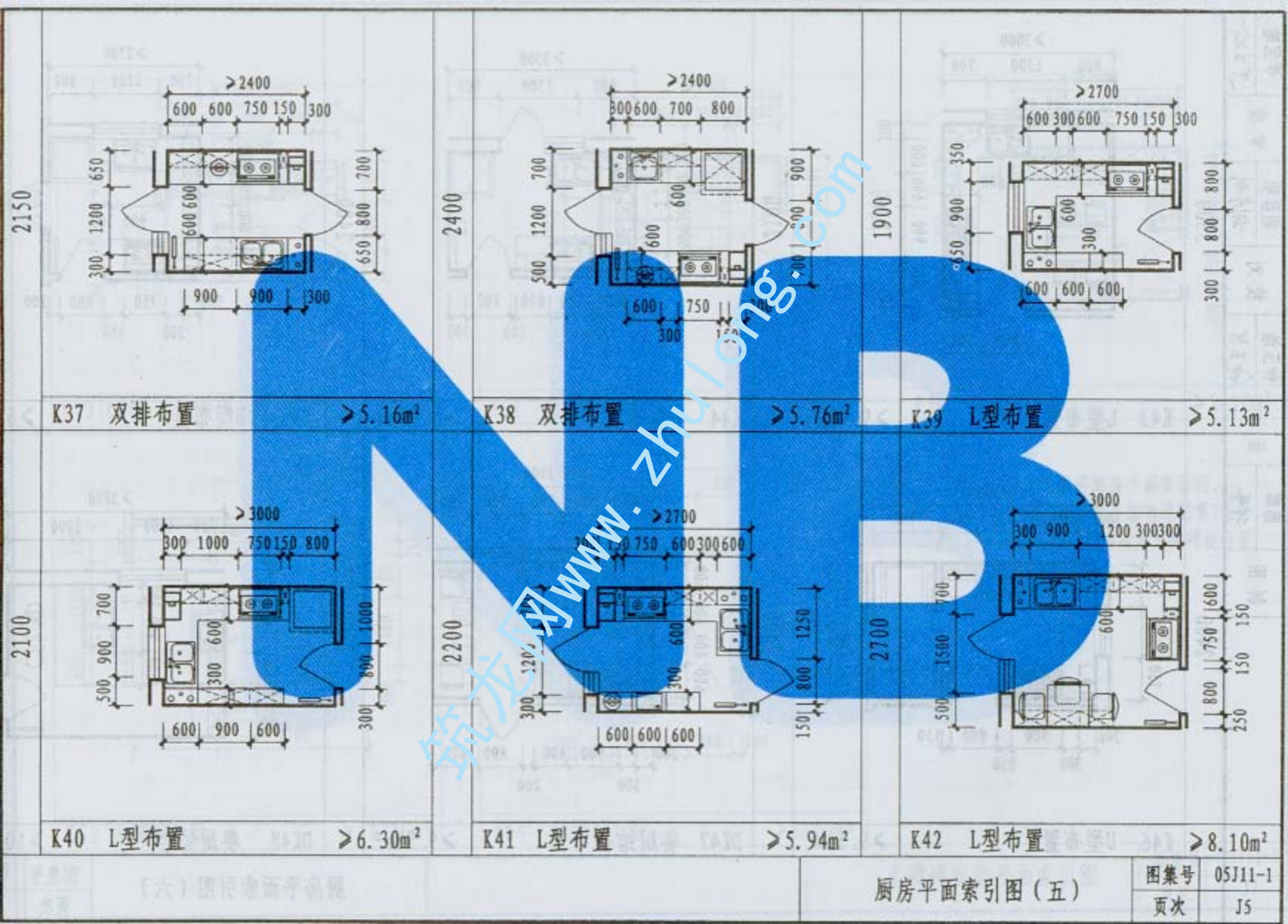
K35 (K36) 单排布置 $> 7.92 (8.28) \text{m}^2$

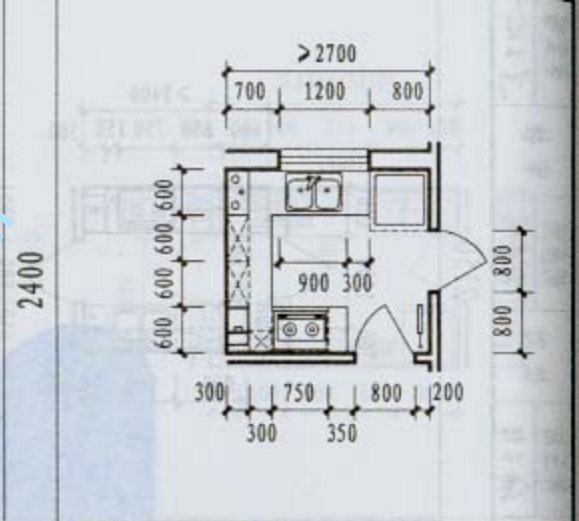
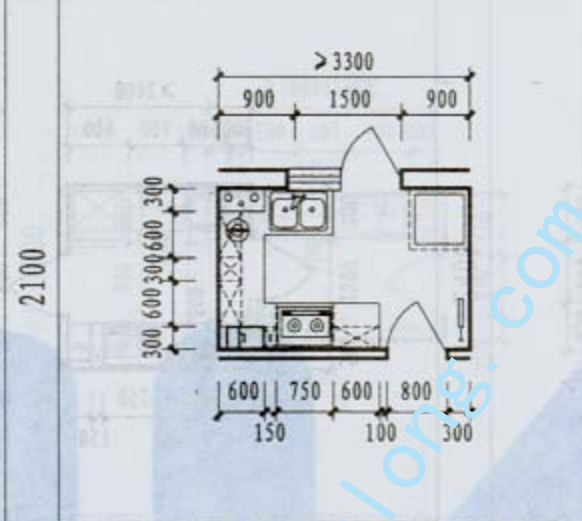
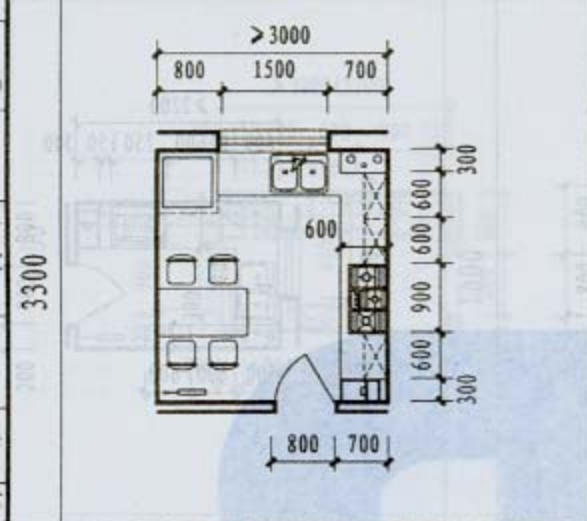
2150

注: 1. K19~K35厨房操作流程按单排、排烟道靠外墙布置。

2. K23~K28厨房布置图参见K21(K22)厨房布置图。

K31(K32)厨房布置图参见K29(K30)厨房布置图。

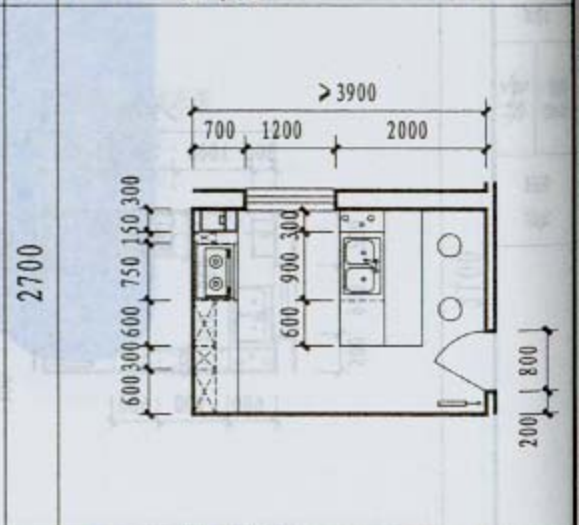
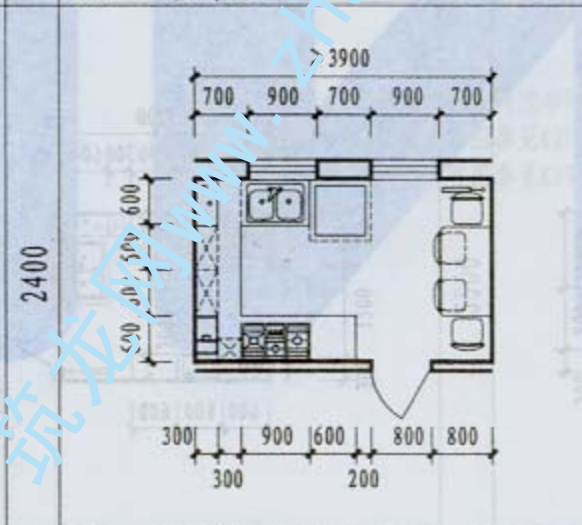
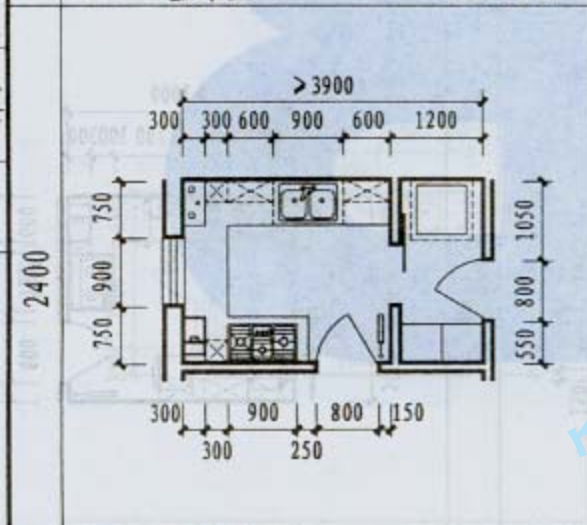




K43 L型布置 $\geq 9.90\text{m}^2$

K44 U型布置 $\geq 6.93\text{m}^2$

K45 U型布置 $\geq 6.48\text{m}^2$

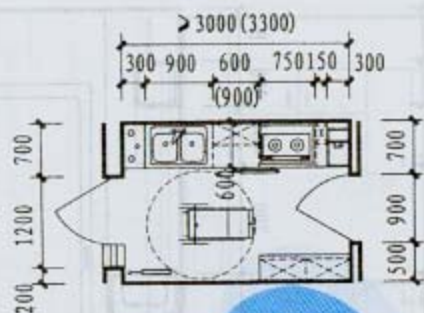


K46 U型布置 $\geq 9.36\text{m}^2$

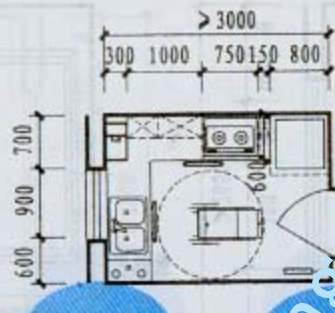
DK47 餐厨结合 $\geq 9.36\text{m}^2$

DK48 餐厨结合 $\geq 10.53\text{m}^2$

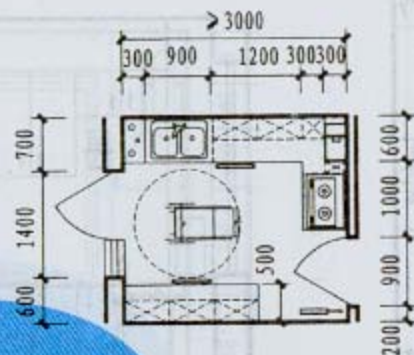
2100

K49 (K50) 无障碍L型 $\geq 6.30 (6.93) \text{m}^2$

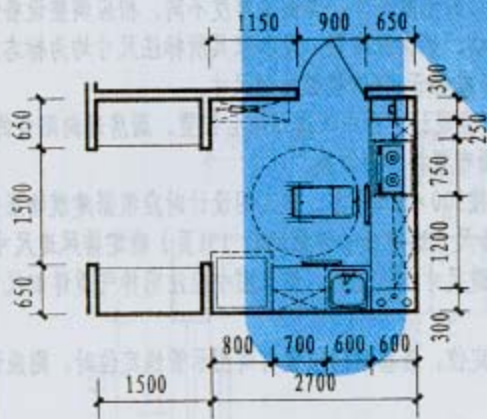
2200

K51 无障碍L型 $\geq 6.60 \text{m}^2$

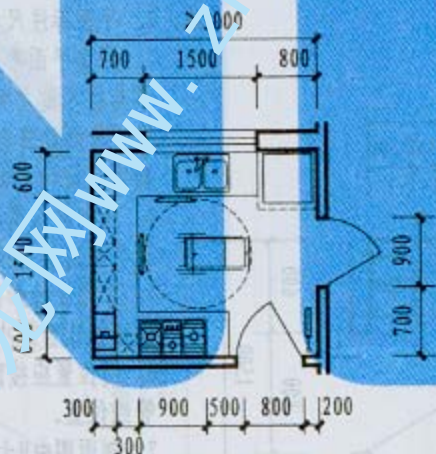
2700

K52 无障碍L型 $\geq 8.10 \text{m}^2$

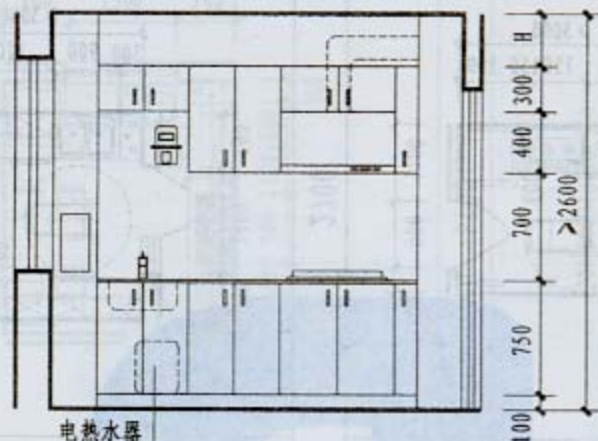
2800

K53 无障碍L型 $\geq 11.76 \text{m}^2$

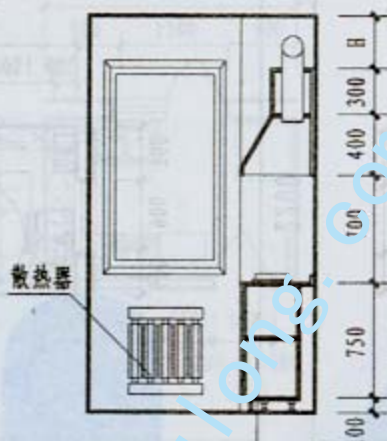
2700

K54 无障碍U型 $\geq 8.10 \text{m}^2$

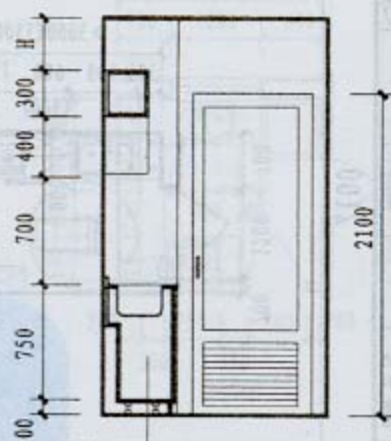
注: 1. K49~K54为无障碍厨房平面索引图。
2. 设计选用时, 除应满足编制说明第7条外, 尚应要求厨房设备厂提供满足无障碍设计要求的厨房设备。



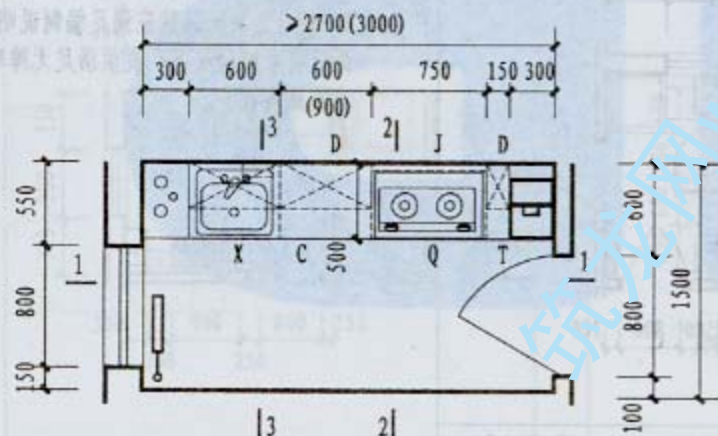
1-1



2-2

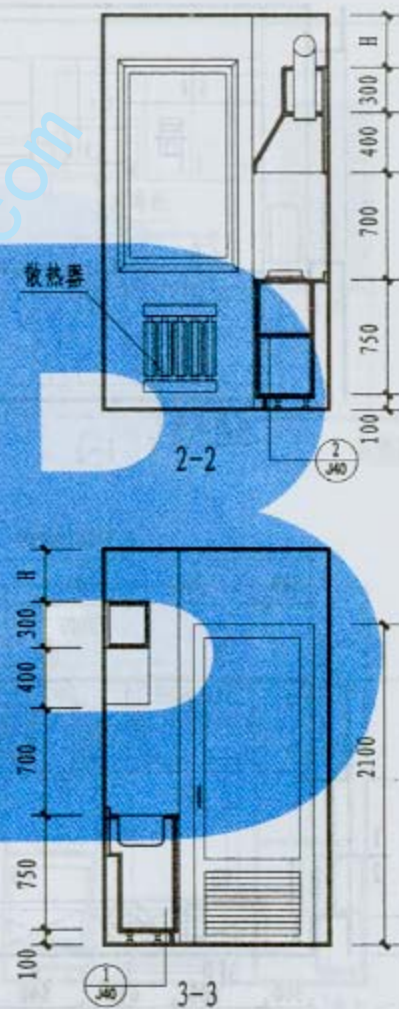
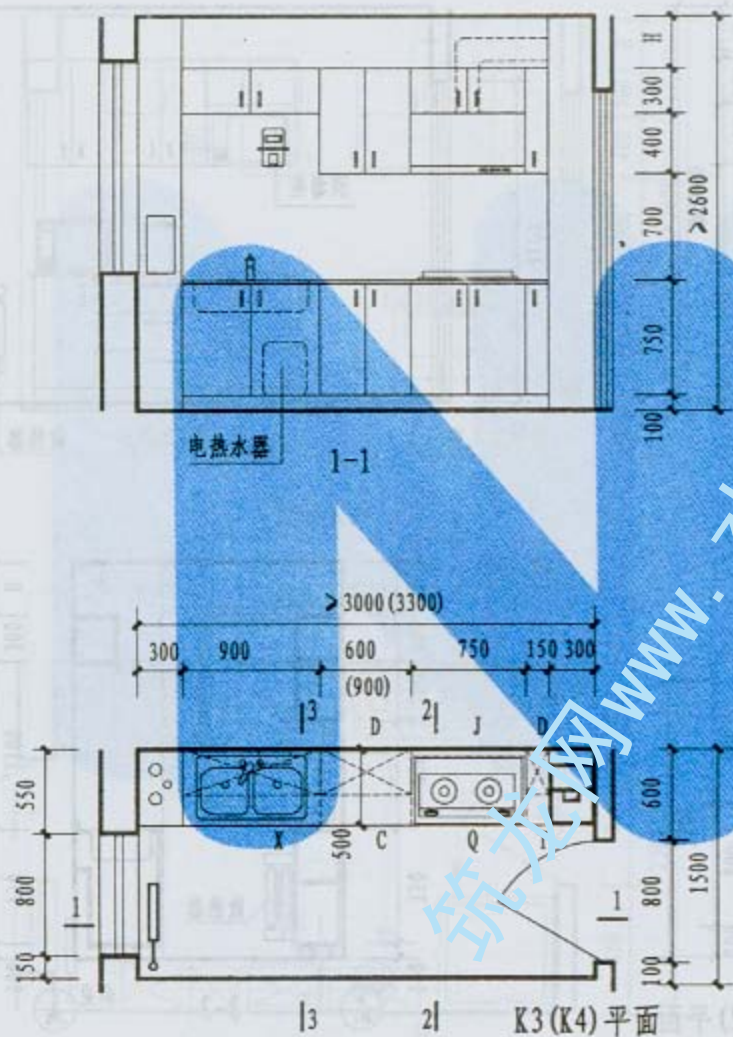


3-3



K1 (K2) 平面

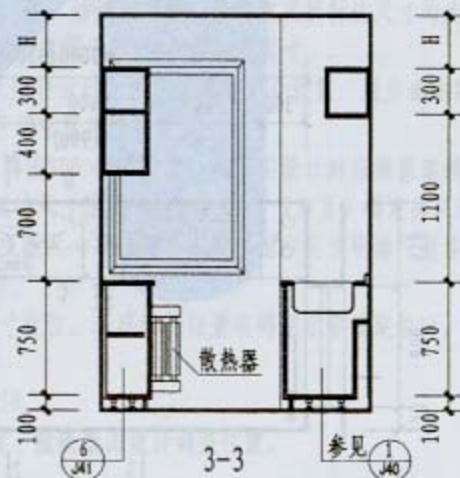
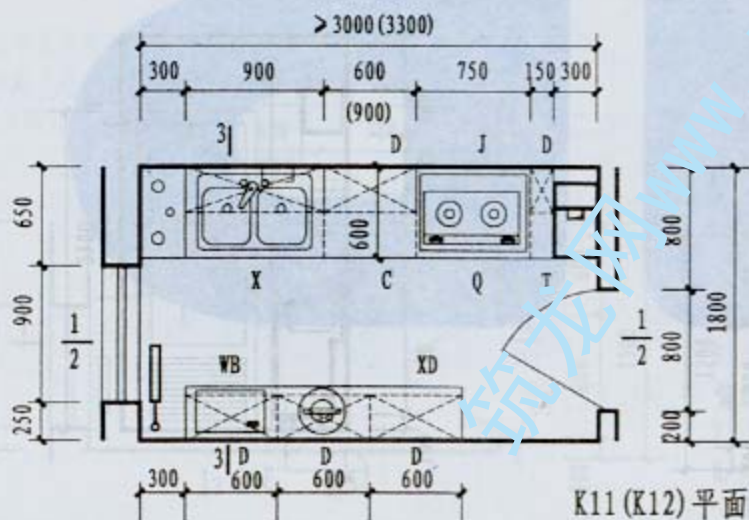
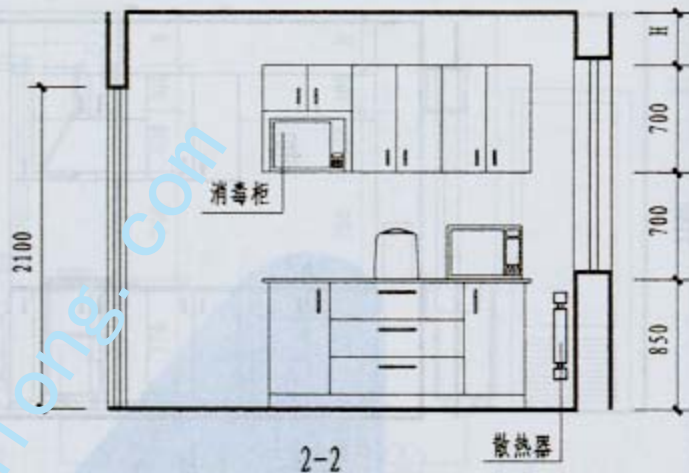
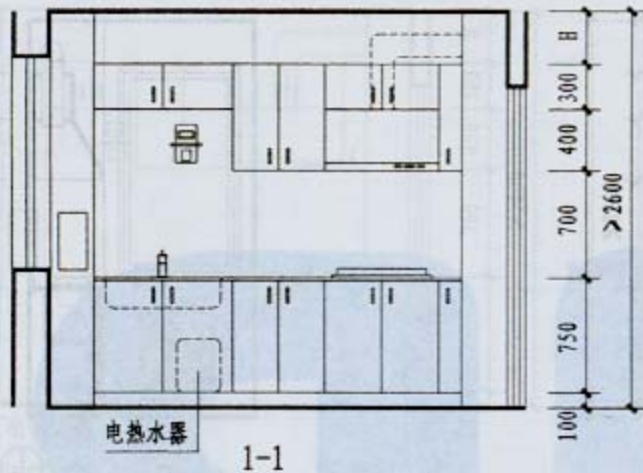
- 注: 1. 平面标注尺寸均为装修后的低限尺寸, 饰面层厚度不同, 相应调整设备管线位置。
 2. 厨房平面布置均按洗、切、炒流程布置, 设备家具所标注尺寸均为标志尺寸。灶台与排风道之间设置了大于或等于150的模数协调尺寸。
 3. 厨房设计按有阳台、无阳台设计, 图中未表示阳台位置。厨房通向阳台的门由设计确定, 设计可根据厨房平面布置将门窗互换。
 4. 竖向排气道尺寸图中均按300×500考虑, 施工图设计时应根据建筑物层数、排风道类型由设计按排风道规格尺寸选用表(详见J30、J31页)确定排风道尺寸。
 5. 工程设计如需调整排气道尺寸或位置时, 施工图中应注明排气道详细尺寸, 并应保证操作台最小操作尺寸。
 6. 门位置应按照图注尺寸定位, 若移动门位置有碍图示管线定位时, 则应调整设备管线位置。
 7. 剖面图中H大于等于350。
 8. 外墙窗改阳台门时原窗下散热器由设计调整位置。



注: 1~8详见J8页。

9. K5~K10厨房布置参见K3(K4)厨房布置。

K3(K4)厨房布置图



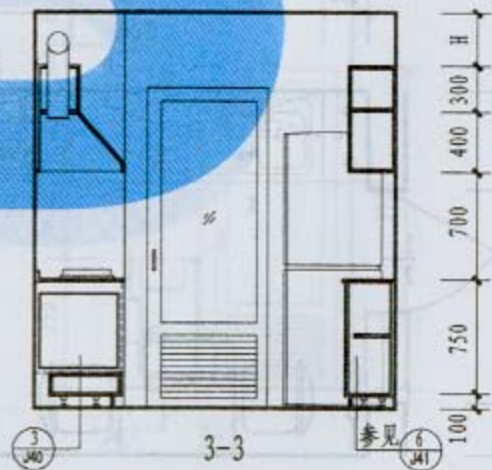
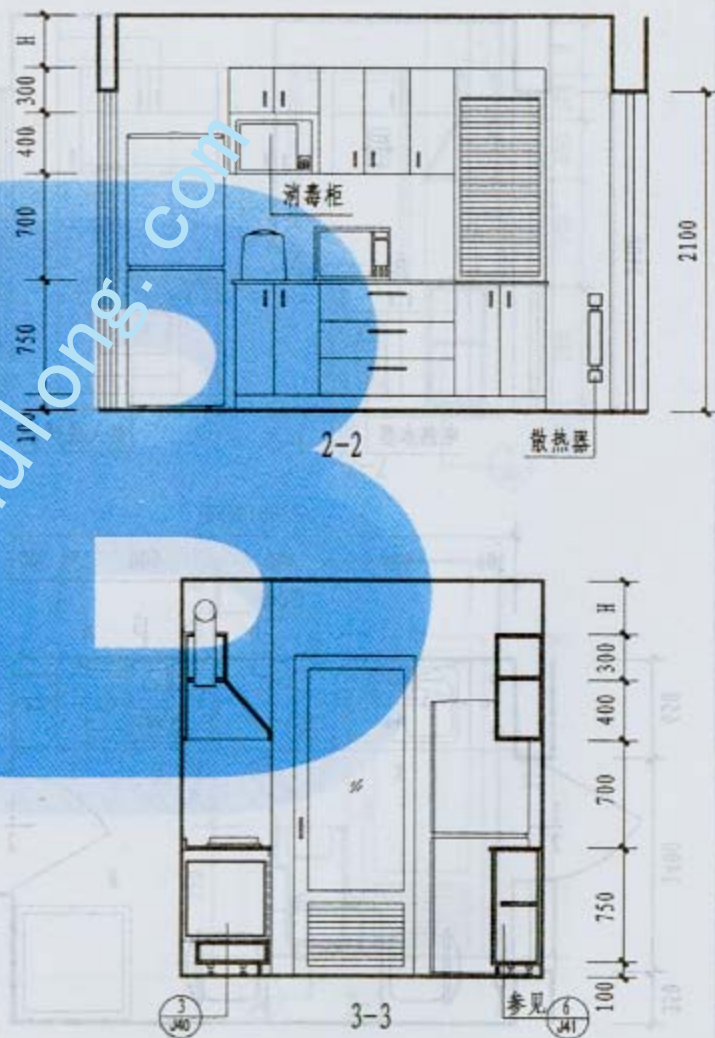
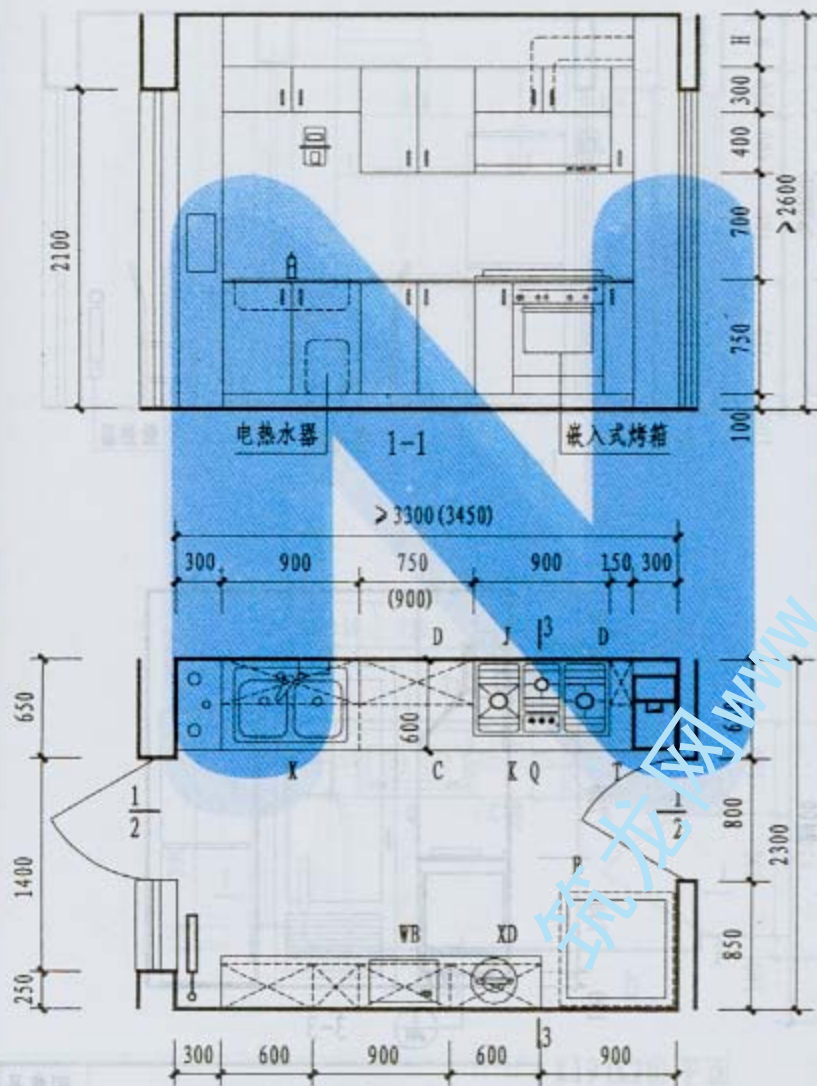
注: 1-8 详见 J8 页。

9. K13 (K14) 厨房布置参见 K11 (K12) 厨房布置。

K11 (K12) 厨房布置图

图集号 05J11-1

页次 J10



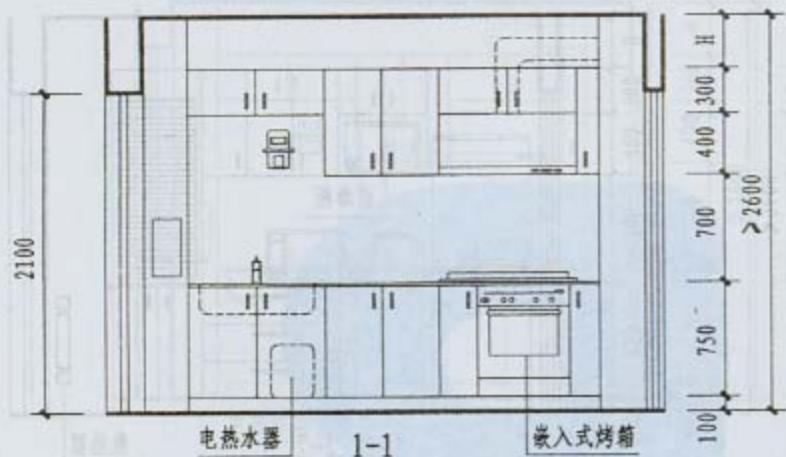
注: 1~7详见J8页。

K15(K16)平面

K15(K16)厨房布置图

图集号 05J11-1

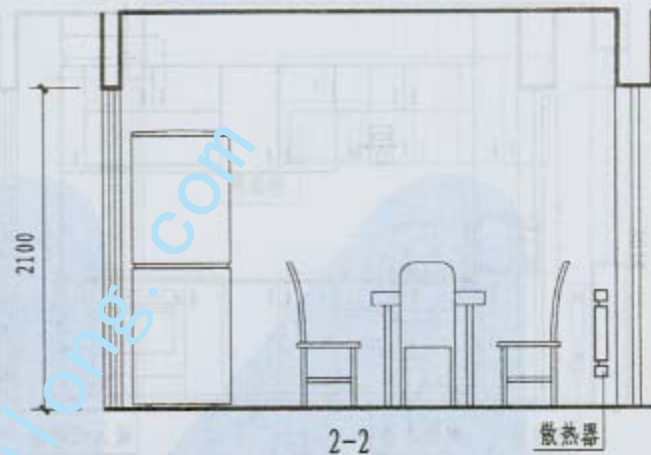
页次 J11



电热水器

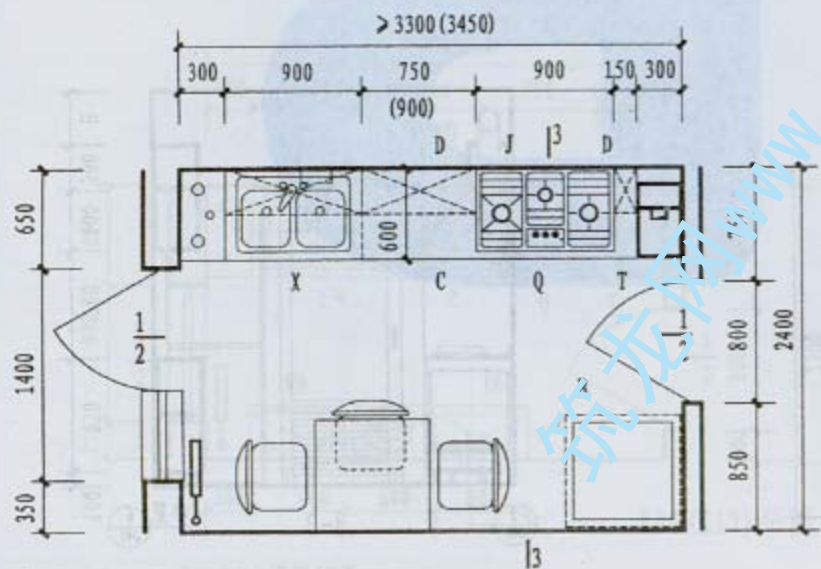
1-1

嵌入式烤箱



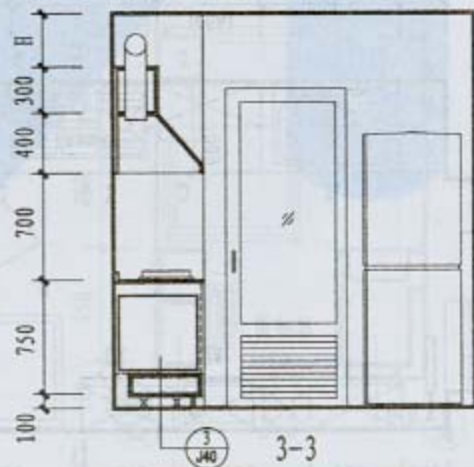
2-2

散热器



13

K17(K18)平面



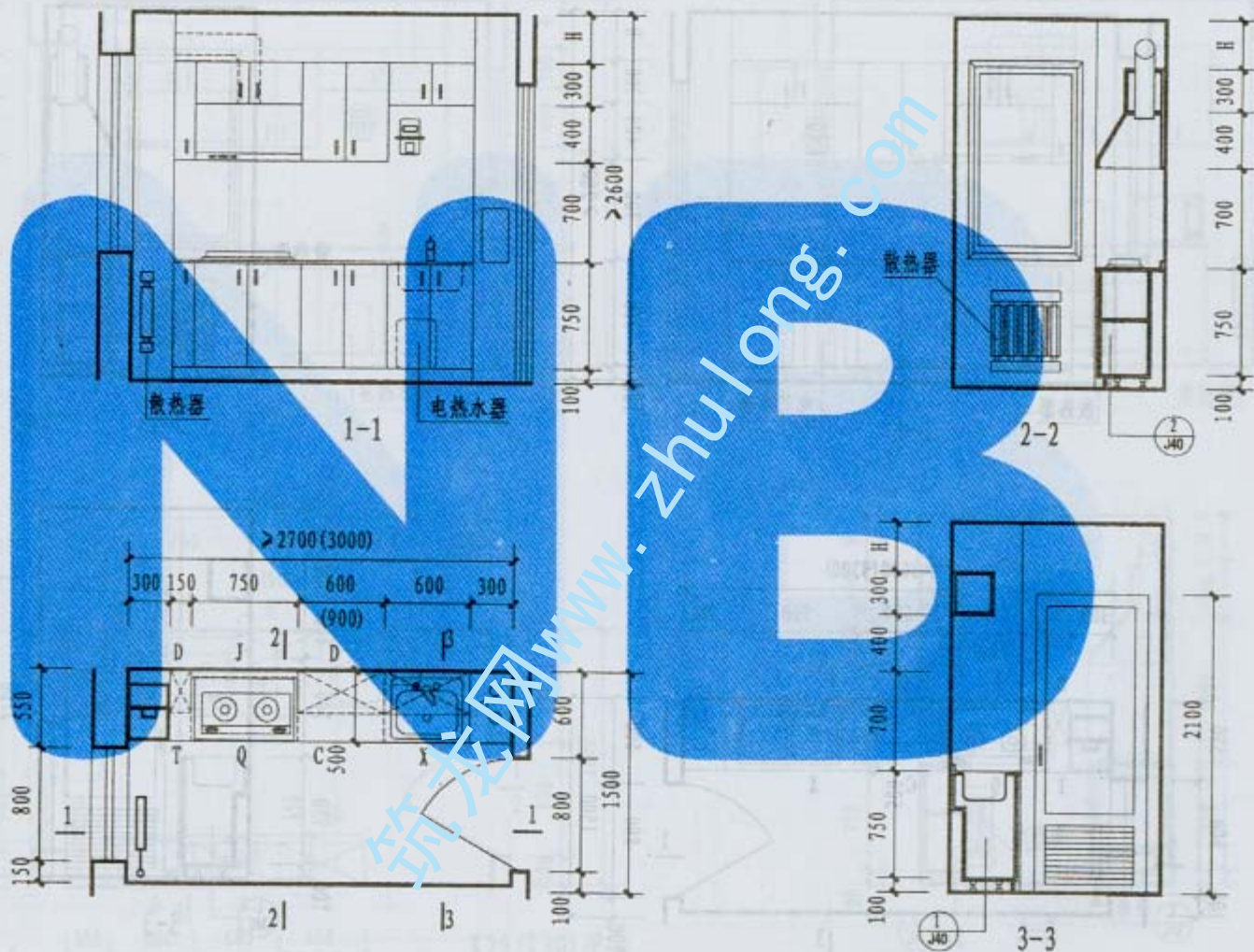
3-3

K17(K18) 厨房布置图

图集号	05J11-1
-----	---------

页次	J12
----	-----

注: 1-7 详见 J8 页。



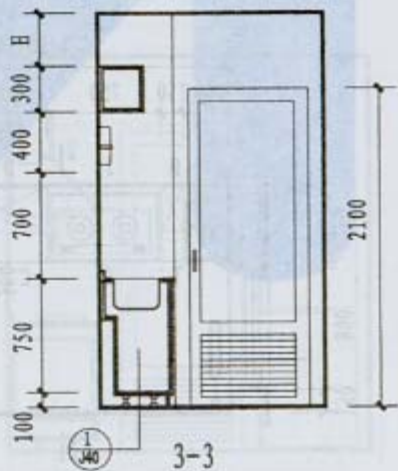
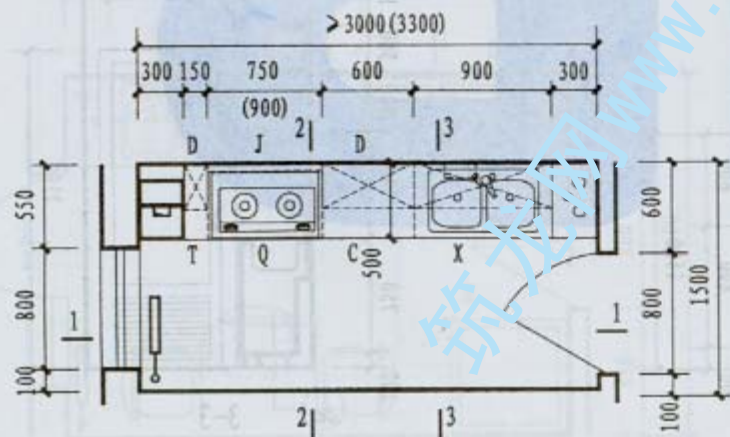
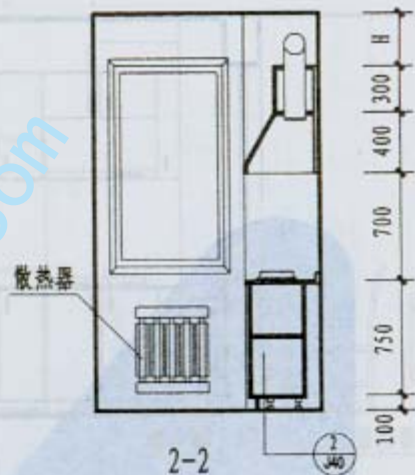
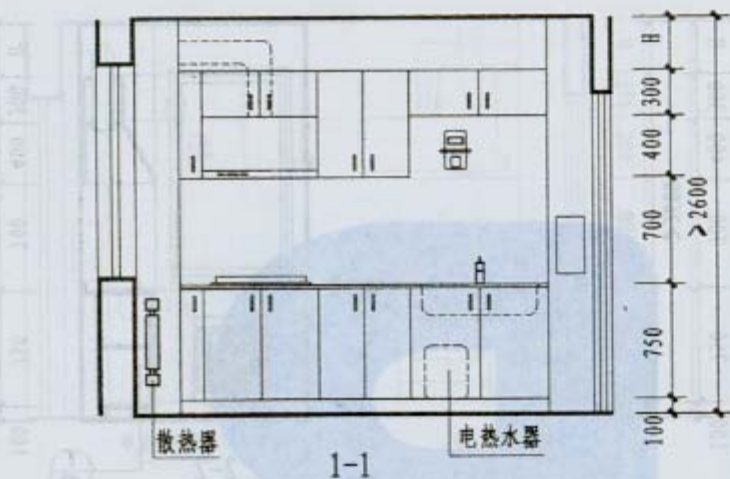
K19 (K20) 平面

注: 1~8详见J8页。

K19 (K20) 厨房布置图

图集号 05J11-1

页次 113



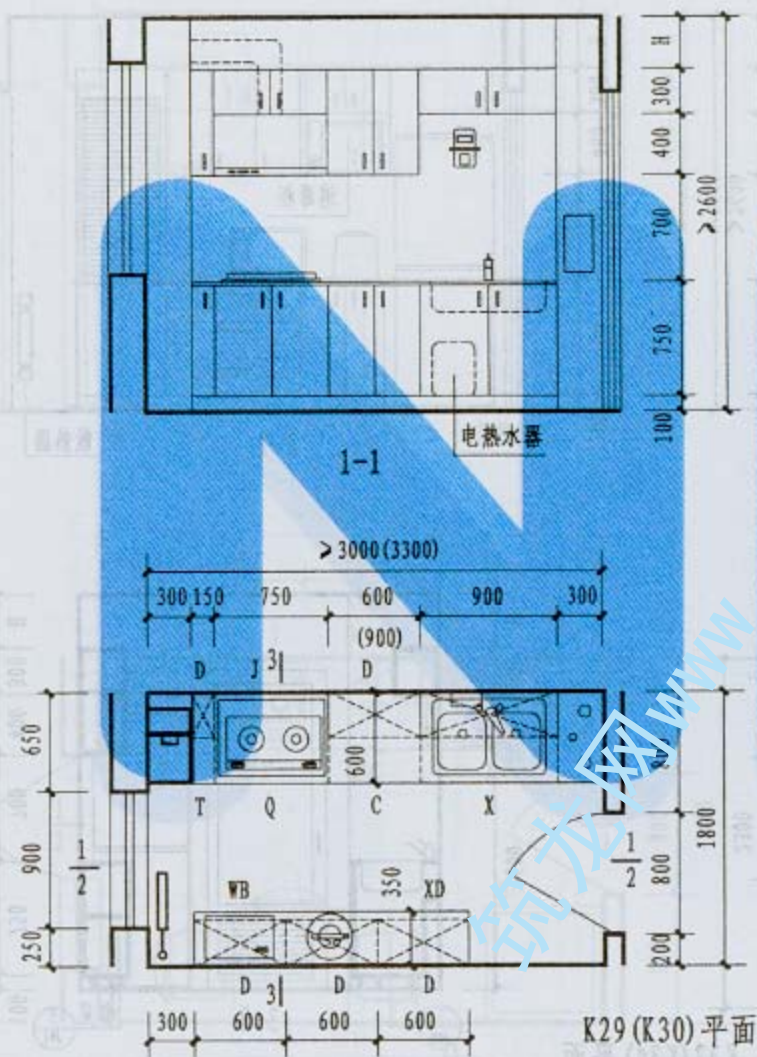
注: 1~8详见J8页。

K21(K22)平面

9. K23~K28厨房布置参见K21(K22)厨房布置。

K21(K22)厨房布置图

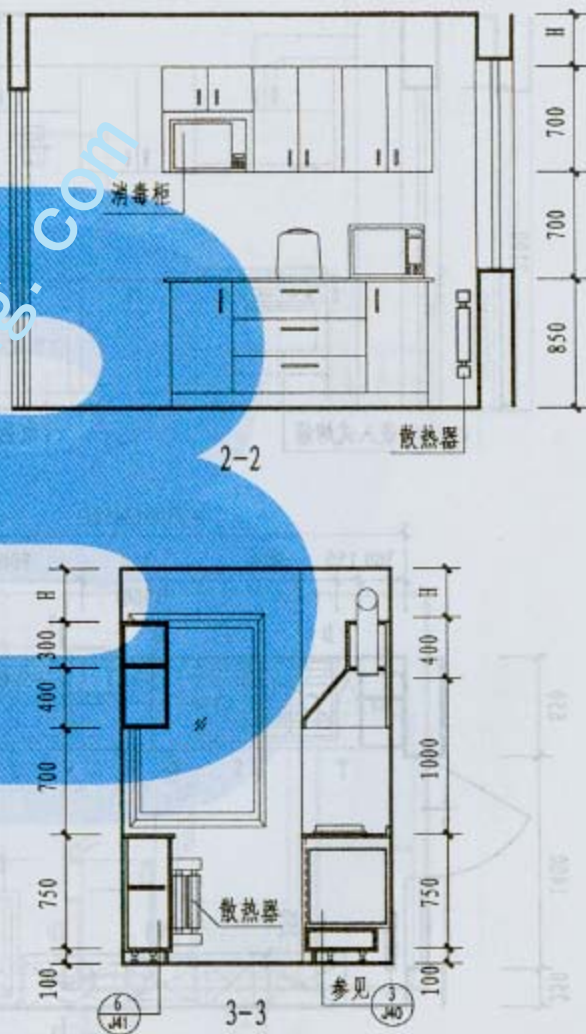
图集号	05J11-1
页次	J14



K29 (K30) 平面

注: 1~8详见J8页。

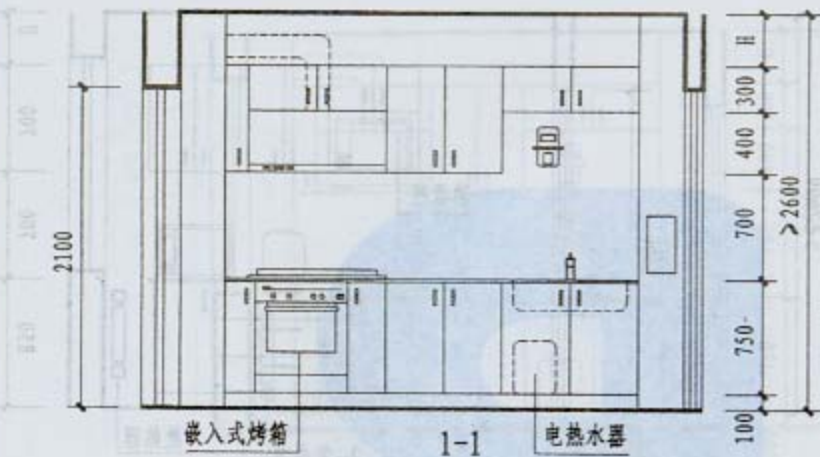
9. K31 (32) 厨房布置参见K29 (K30) 厨房布置。



K29 (K30) 厨房布置图

图集号 05J11-1

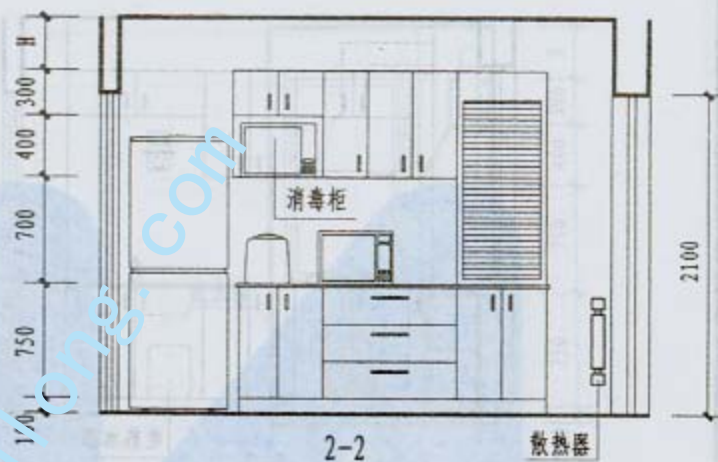
页次 J15



嵌入式烤箱

1-1

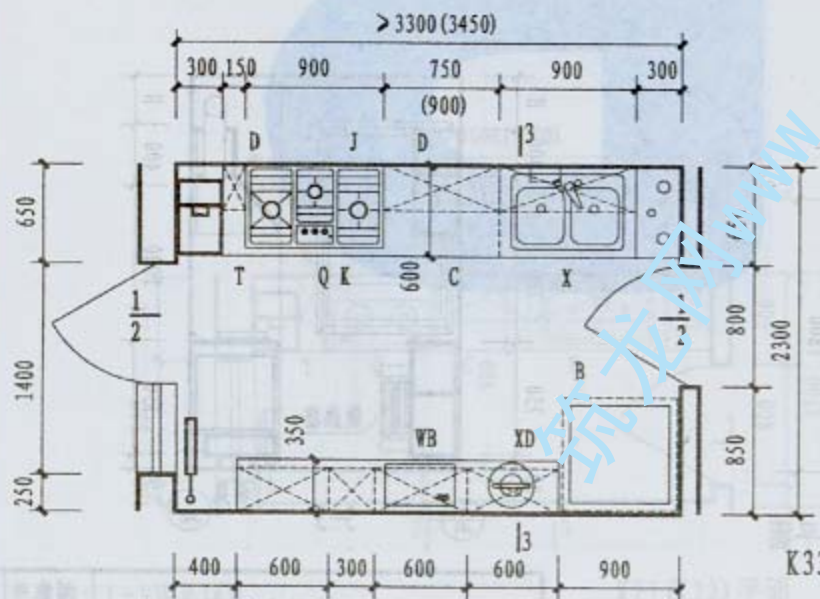
电热水器



消毒柜

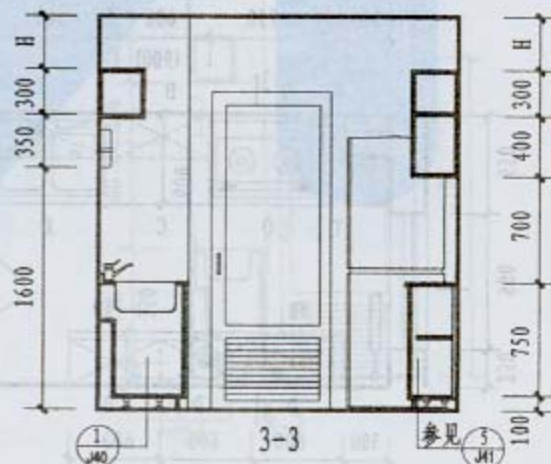
2-2

散热器



K33 (K34) 平面

注: 1-7 详见 J8 页。



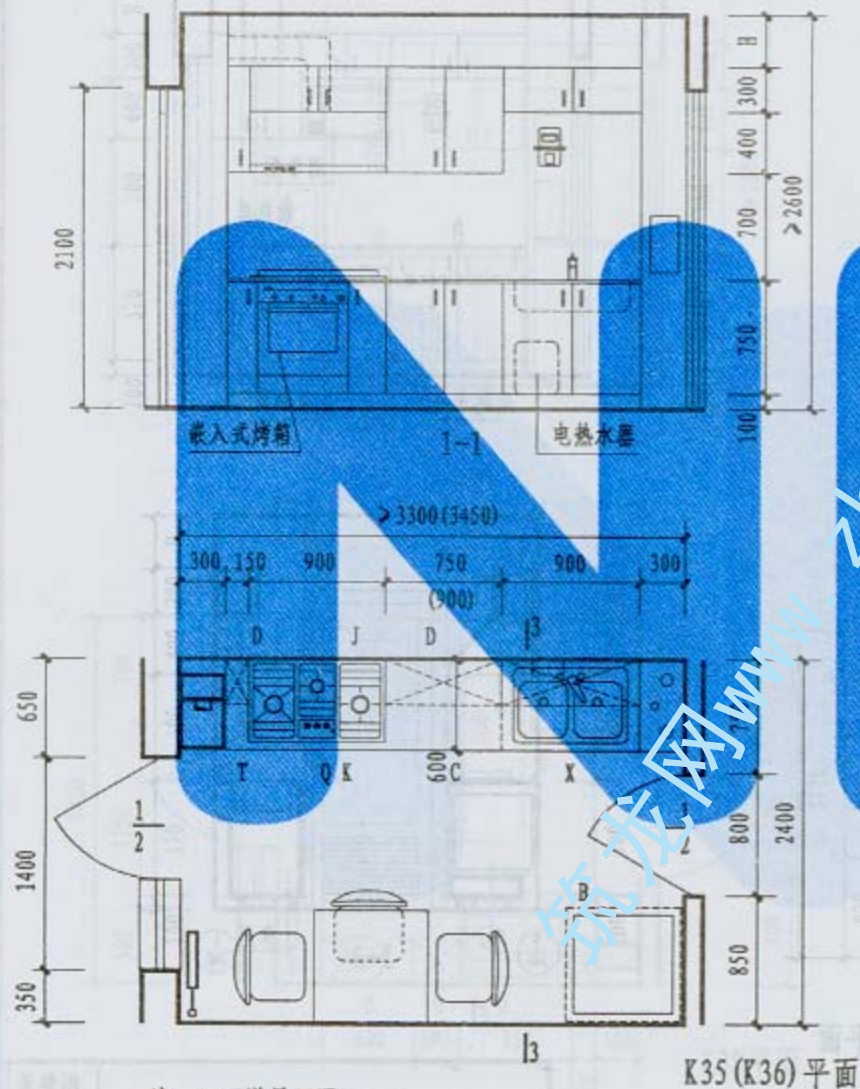
3-3

參見

K33(K34)厨房布置图

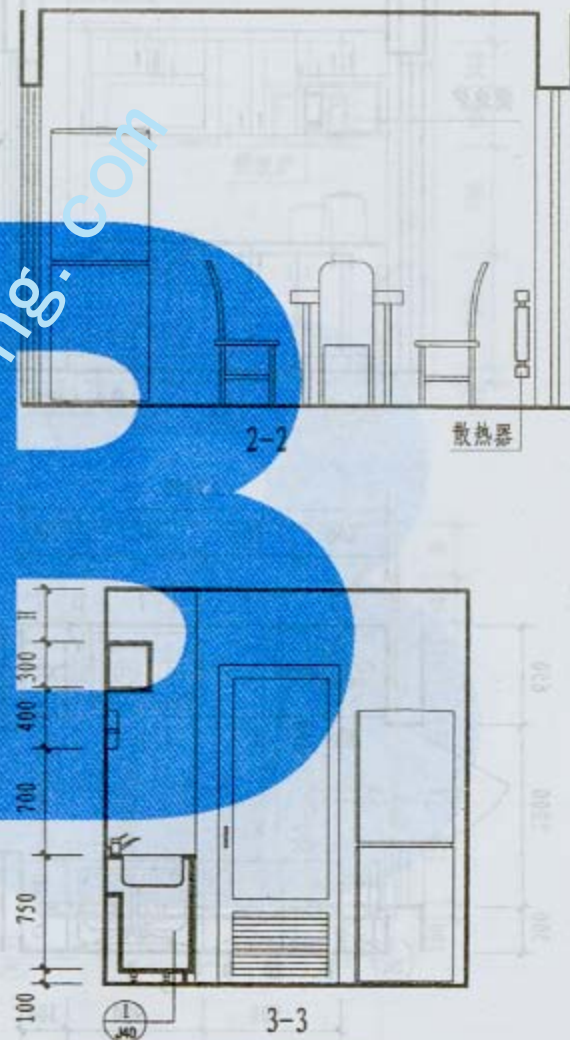
图集号	05J11-1
-----	---------

頁次	J16
----	-----



注: 1-7详见J8页。

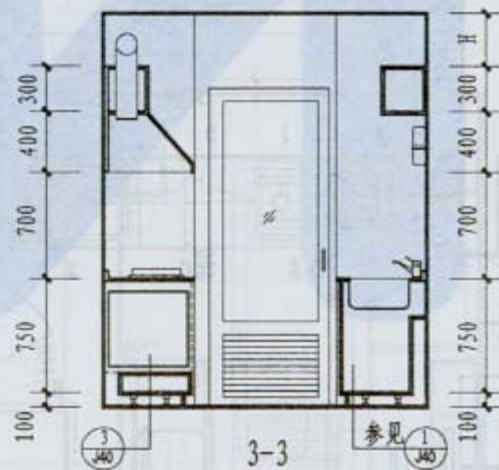
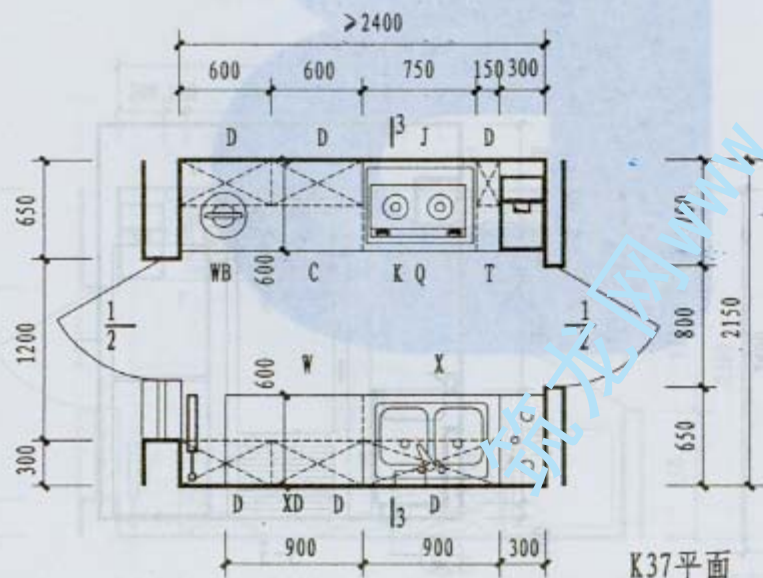
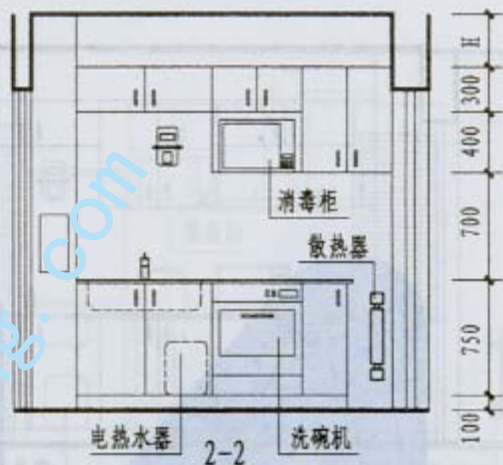
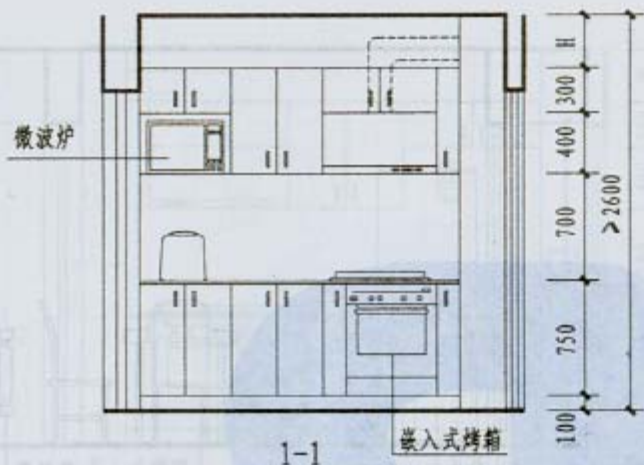
K35 (K36) 平面



K35 (K36) 厨房布置图

图集号 05J11-1

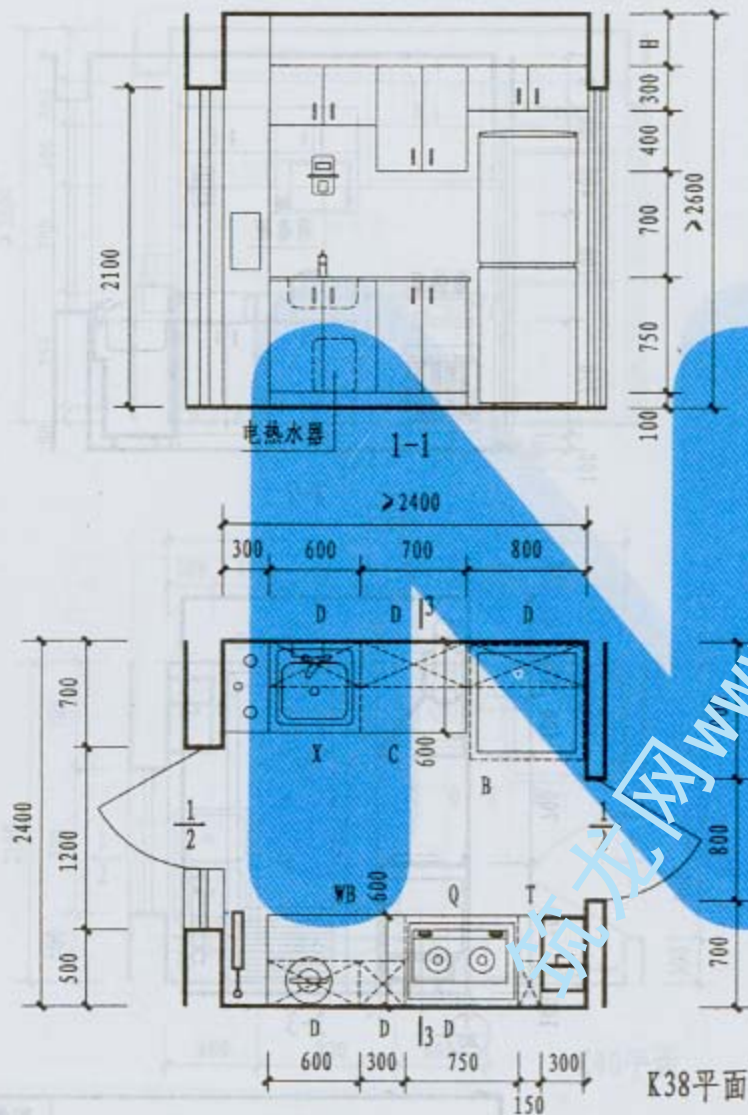
页次 J17



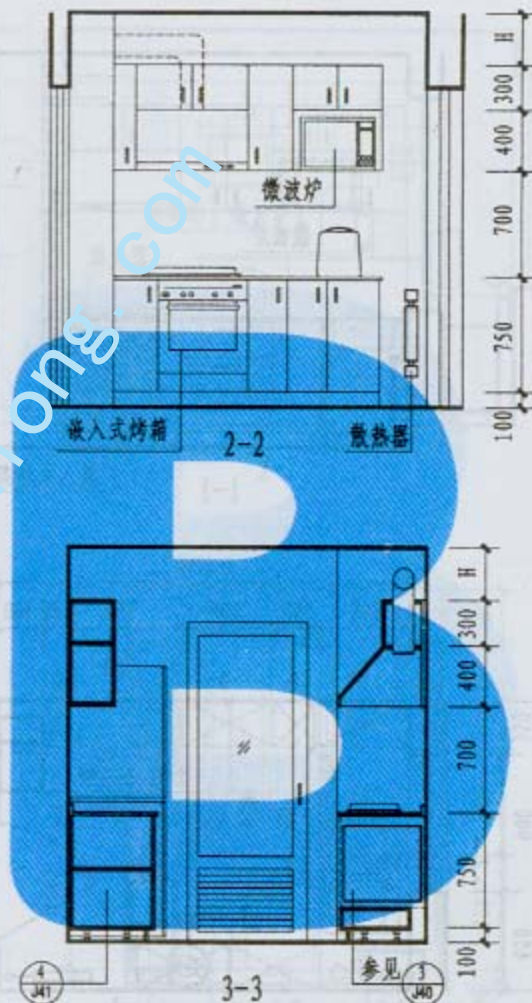
注: 1~7详见J8页。

K37平面

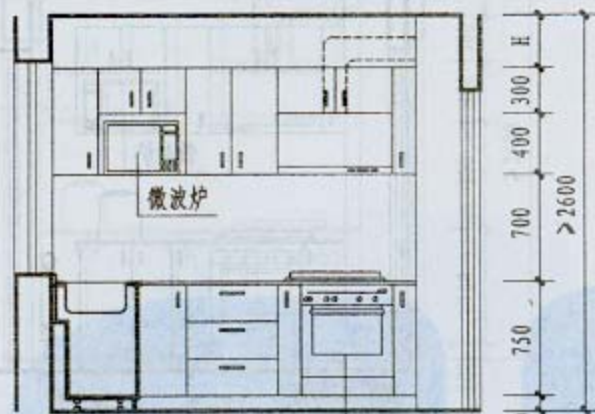
K37厨房布置图



注：1-7详见J8页。

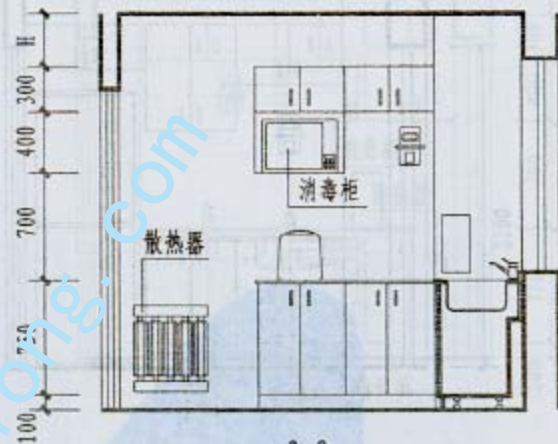


K38厨房布置图

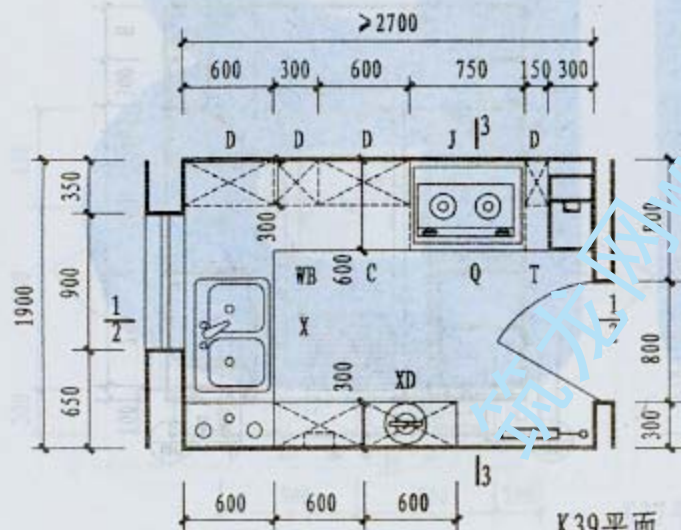


1-1

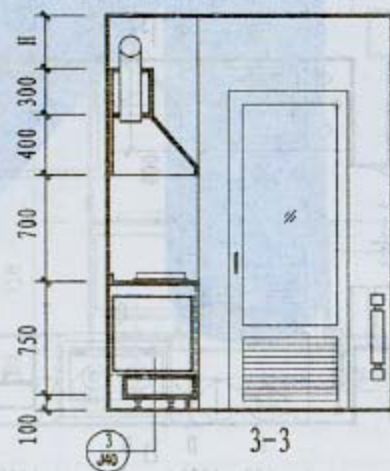
嵌入式烤箱



2-2



K39平面

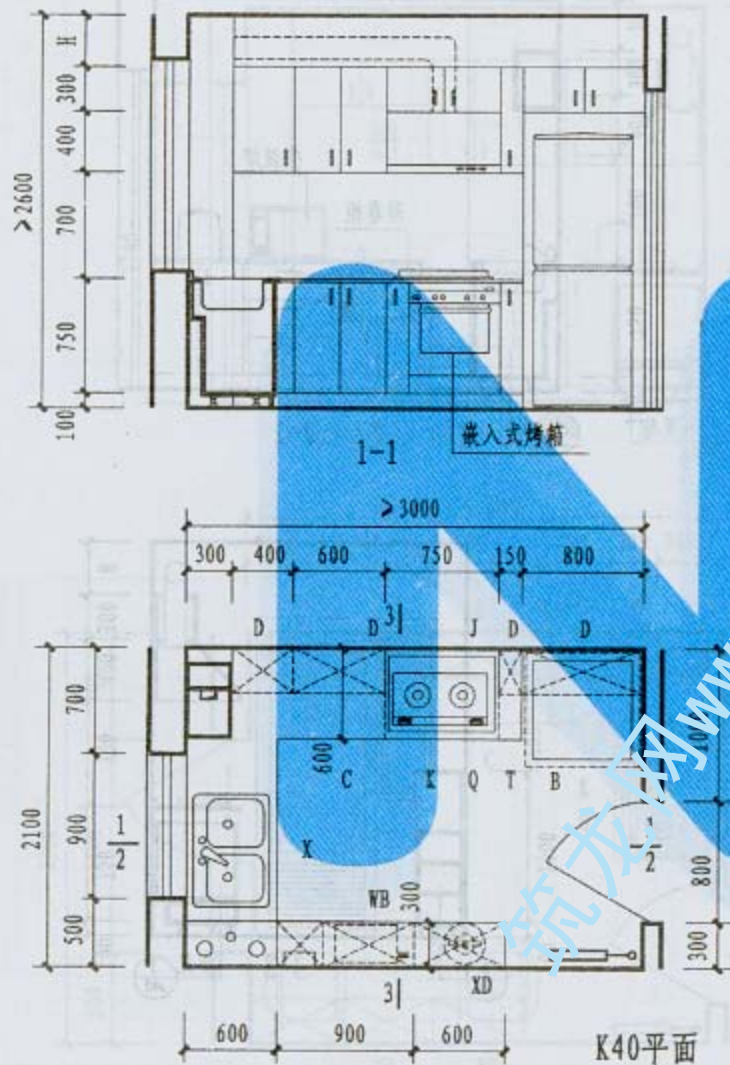


3-3

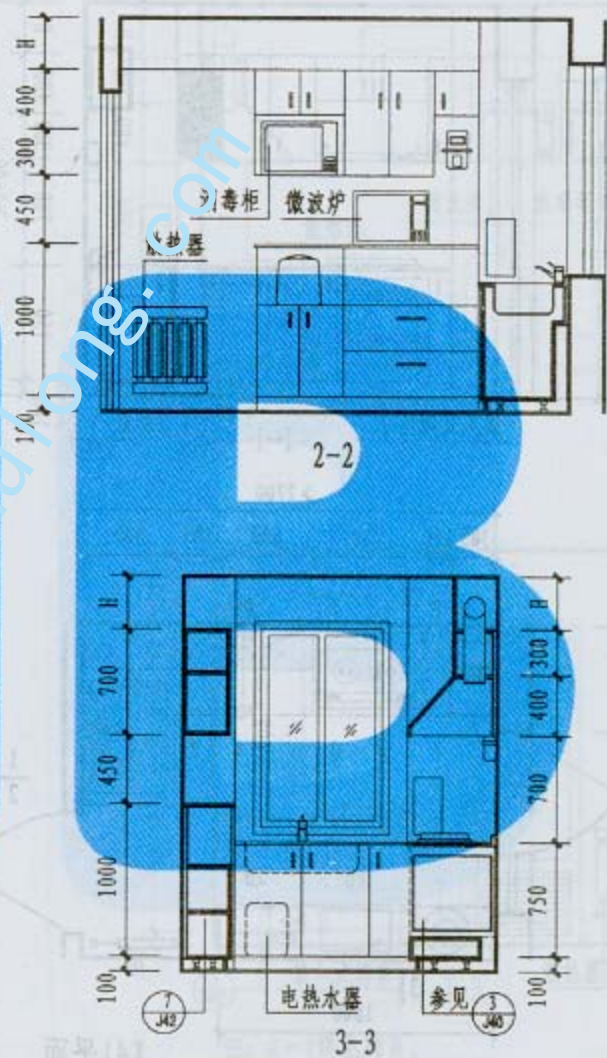
注：1-7详见J8页。

K39厨房布置图

图集号	05J11-1
页次	J20



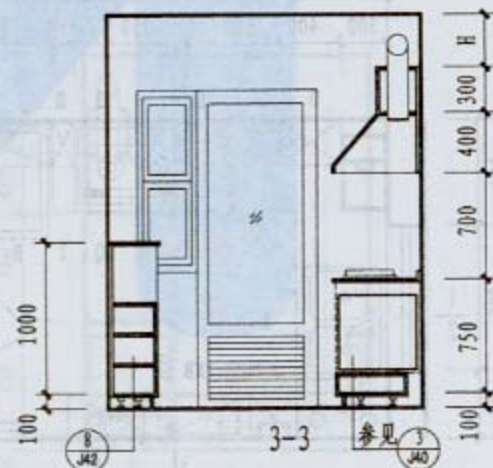
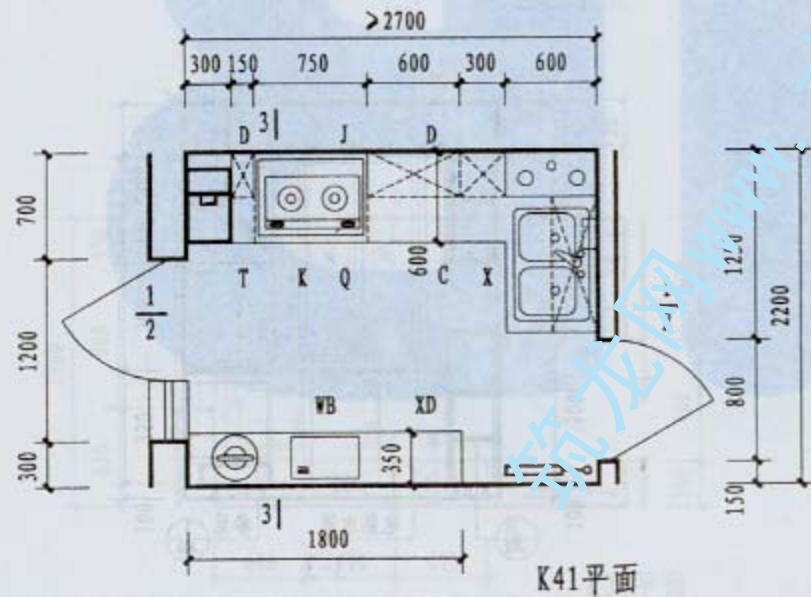
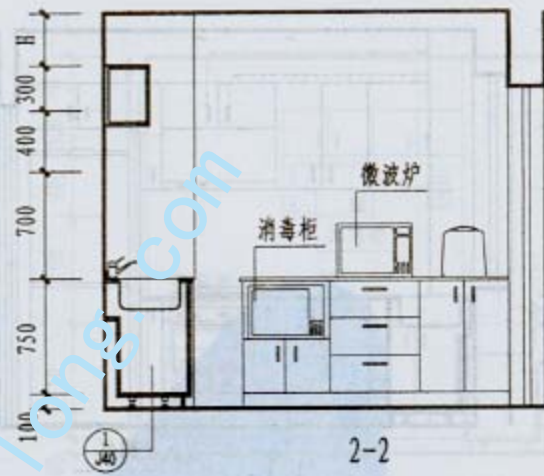
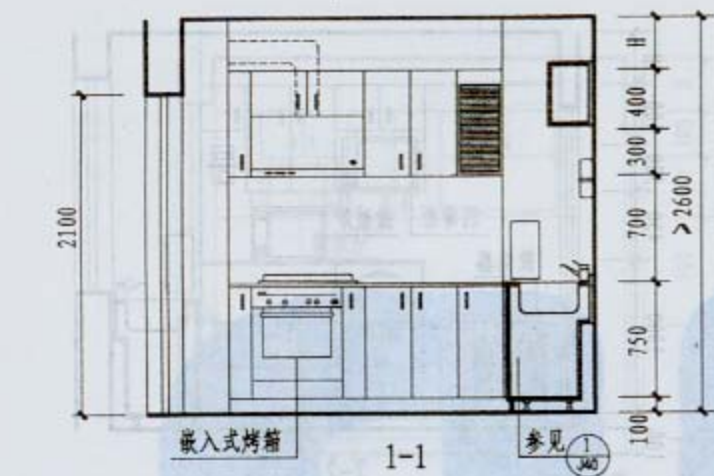
注: 1~7详见J8页。



K40厨房布置图

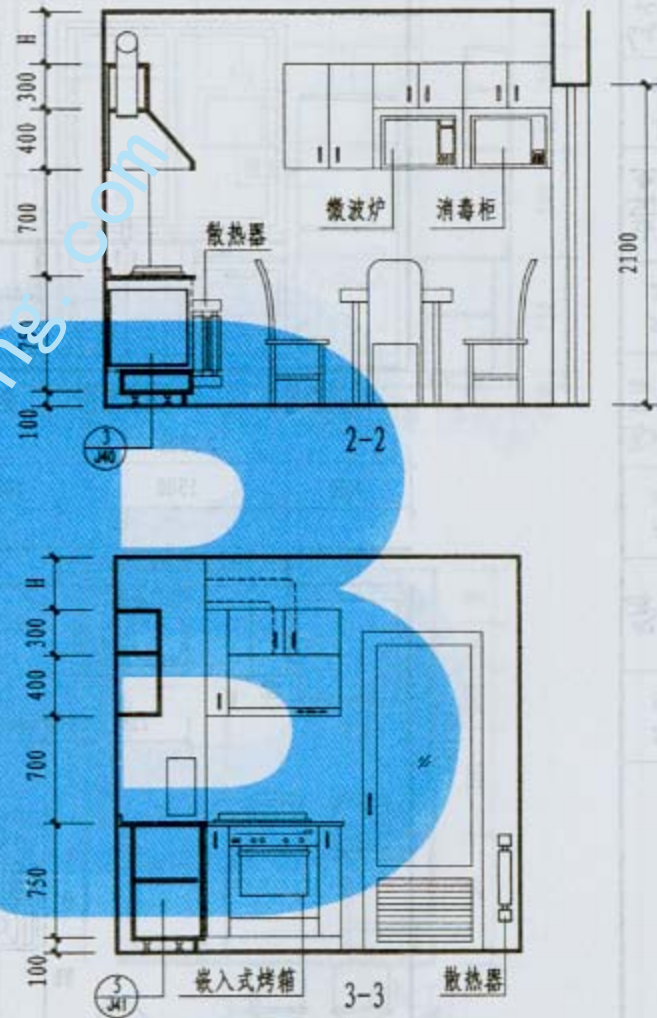
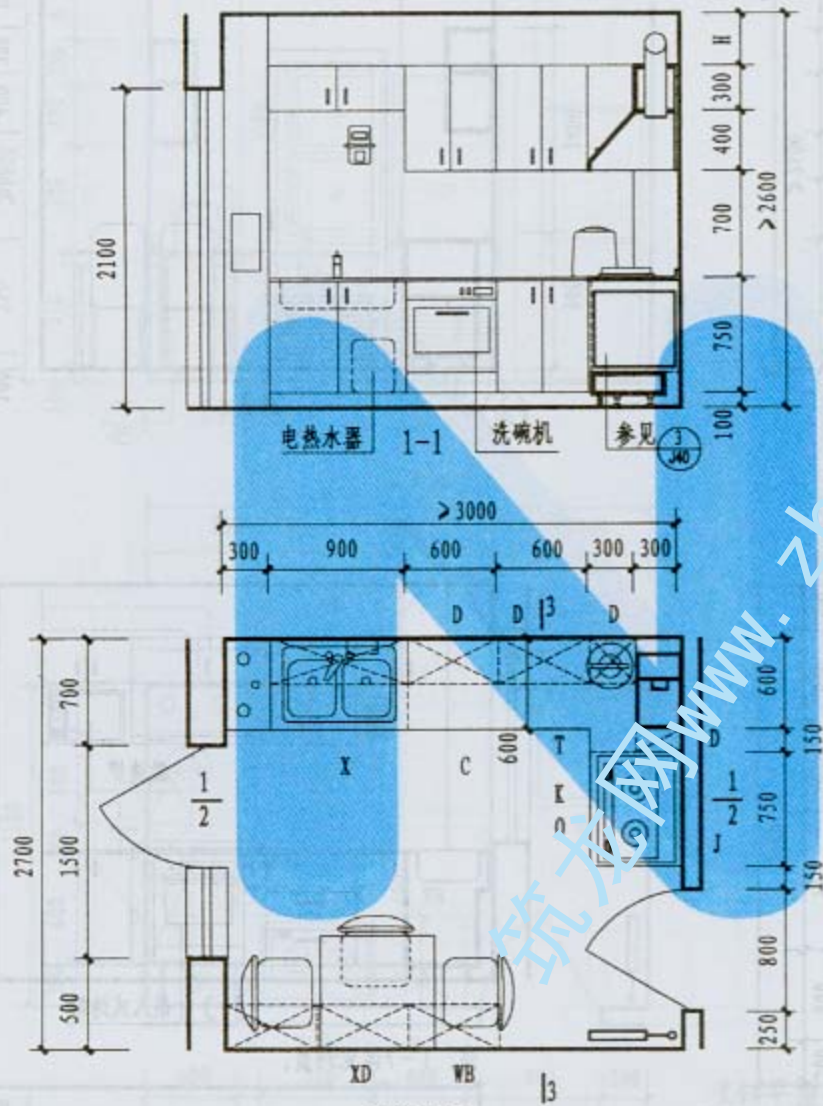
图集号 05J11-1

页次 J21



注: 1~7详见J8页。

K41厨房布置图

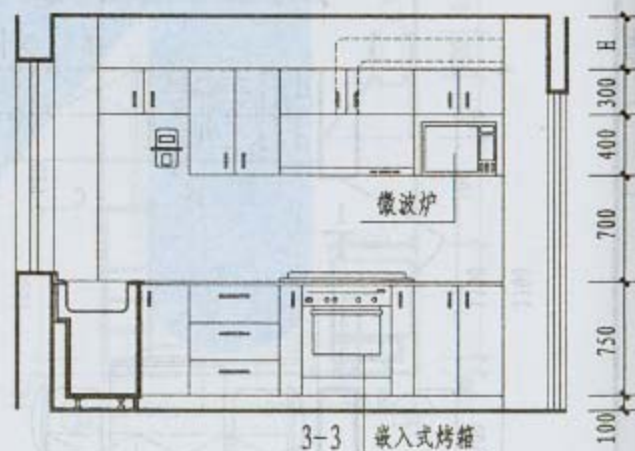
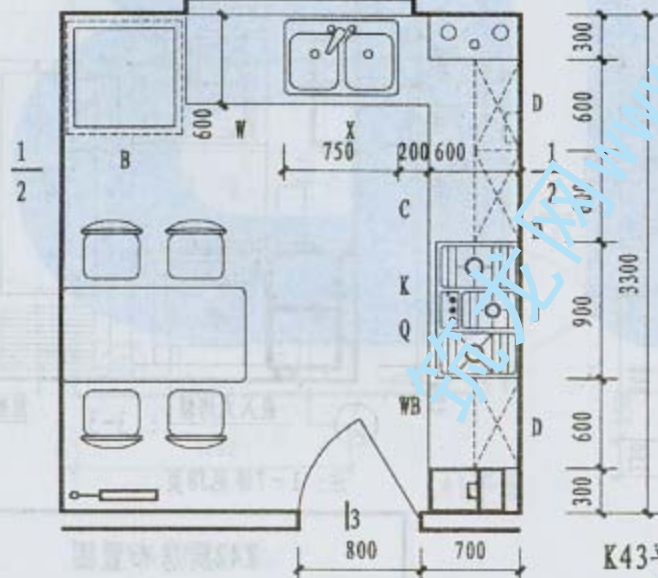
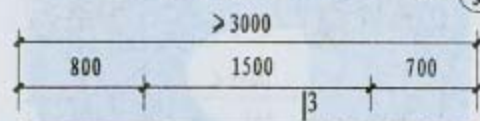
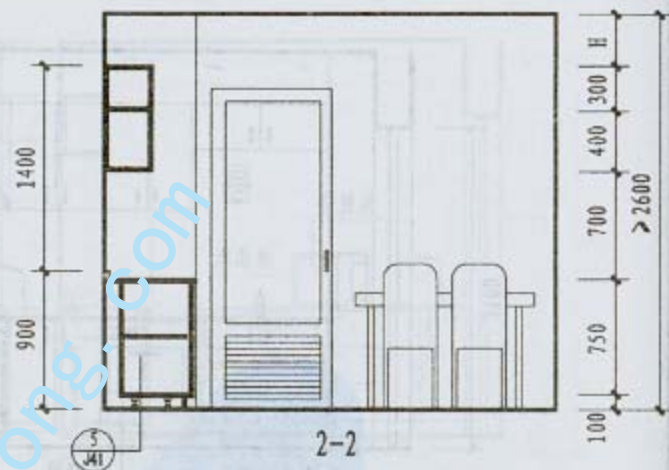
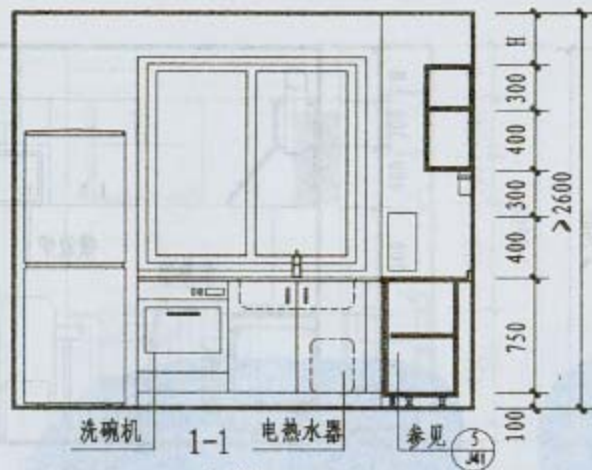


注: 1-7 详见 J8 页。

K42厨房布置图

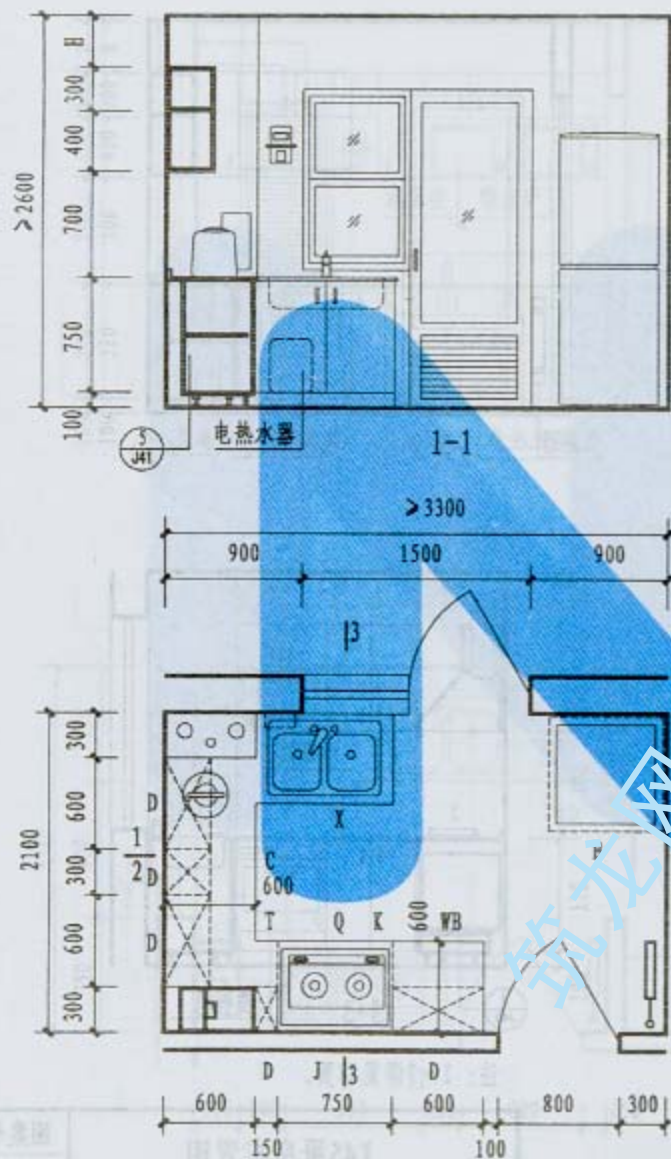
图集号	05J11-1
-----	---------

頁次	J23
----	-----

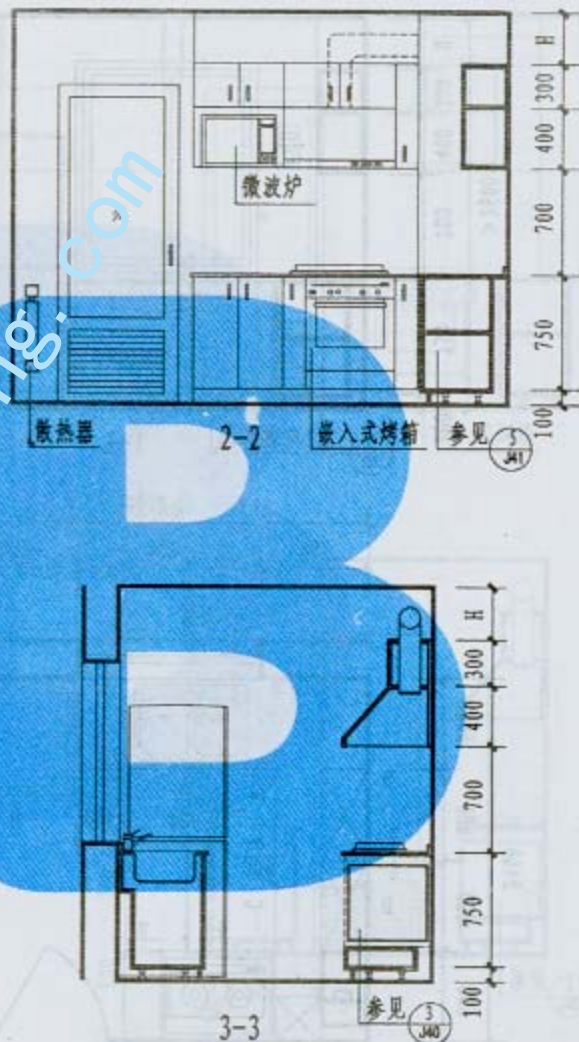


注: 1~7详见J8页。

K43厨房布置图



K44平面

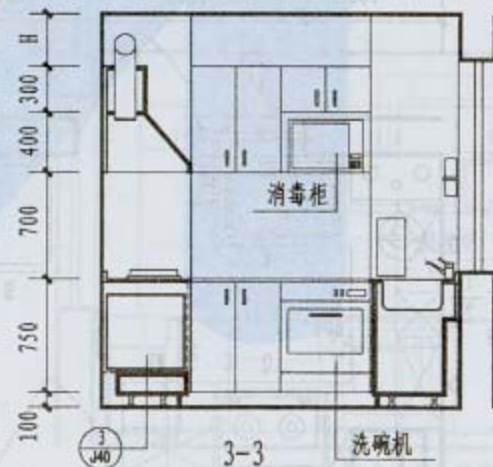
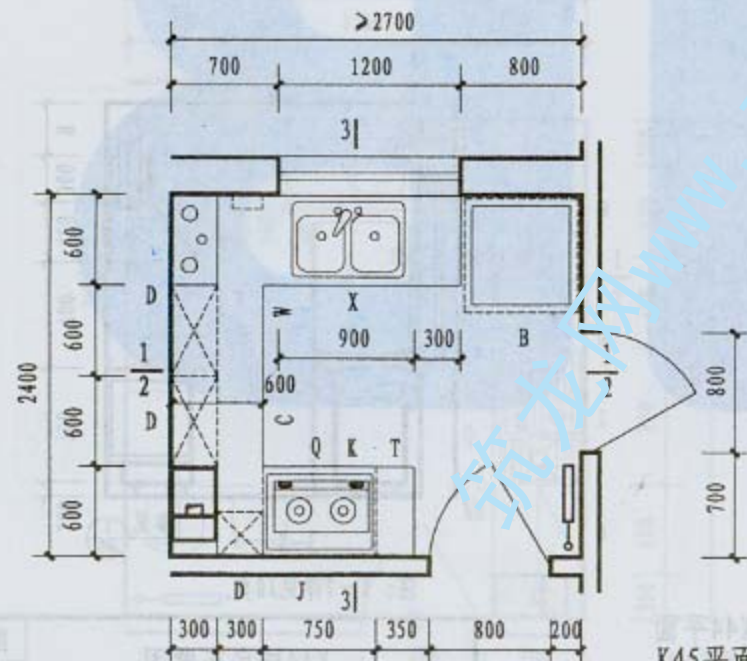
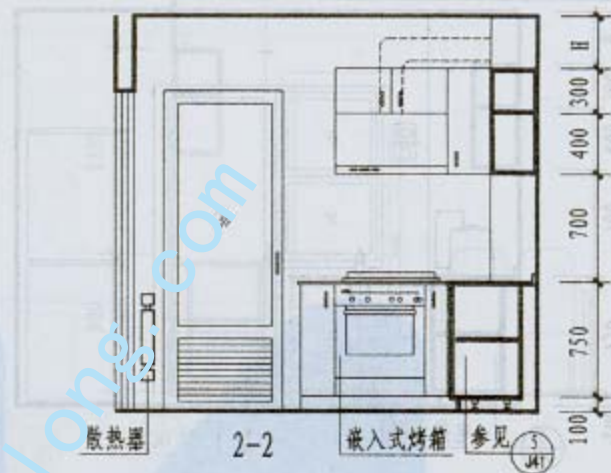
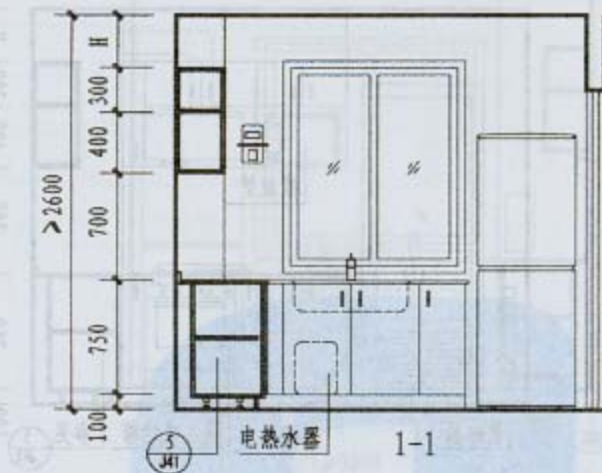


注: 1~7详见J8页。

K44厨房布置图

图集号 05J11-1

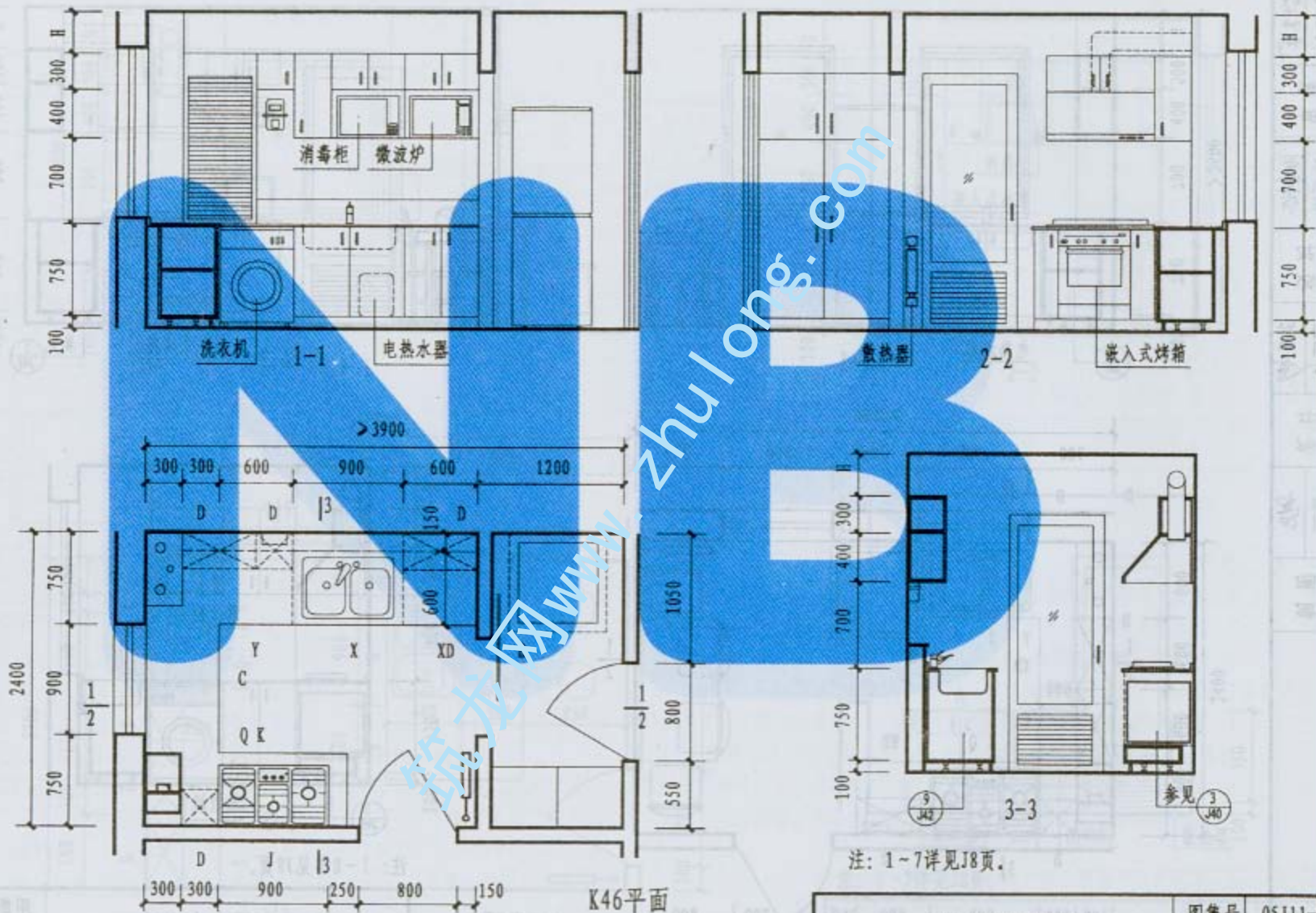
页次 J25



注: 1~7详见J8页。

K45平面

K45厨房布置图

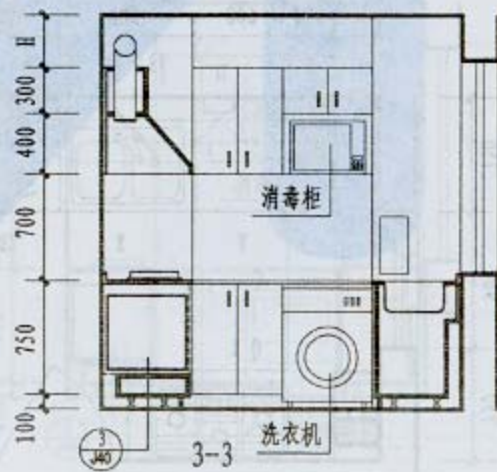
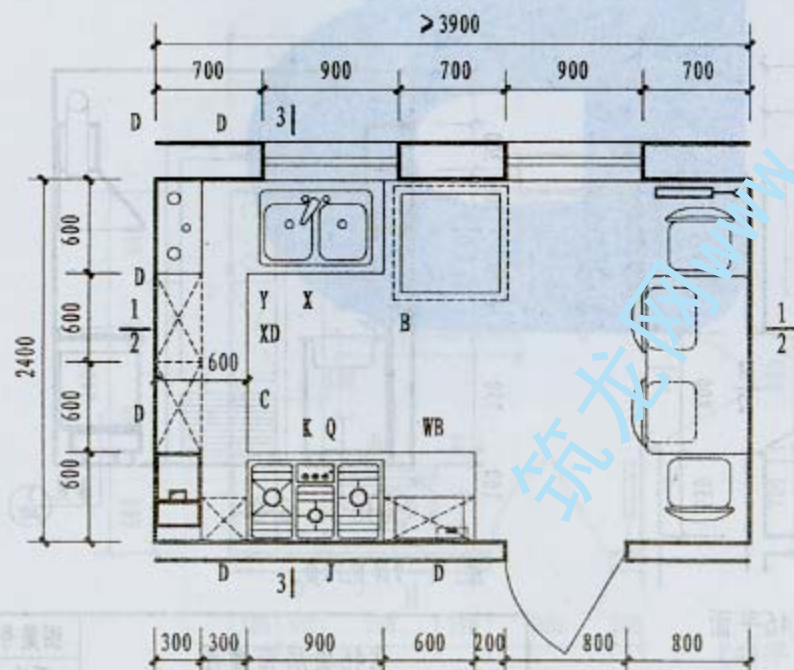
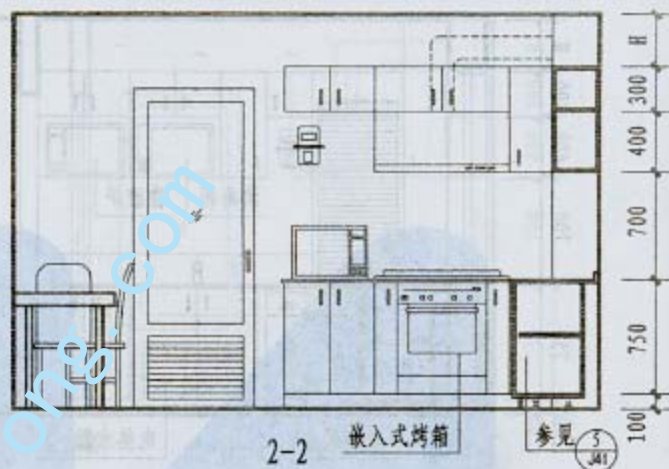
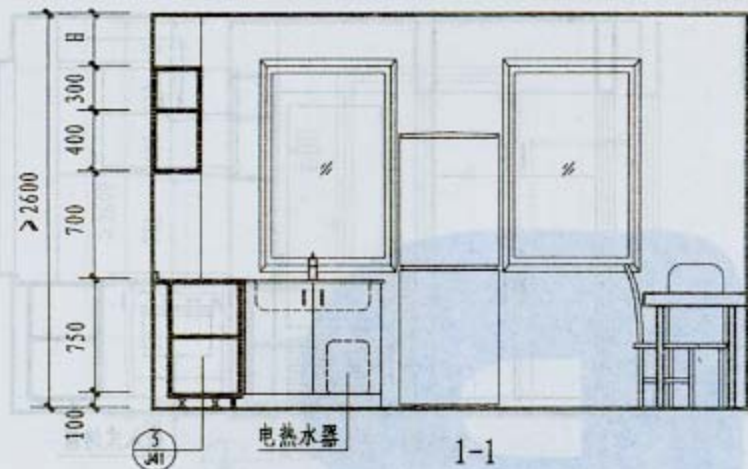


K46平面

K46厨房布置图

图集号 05J11-1

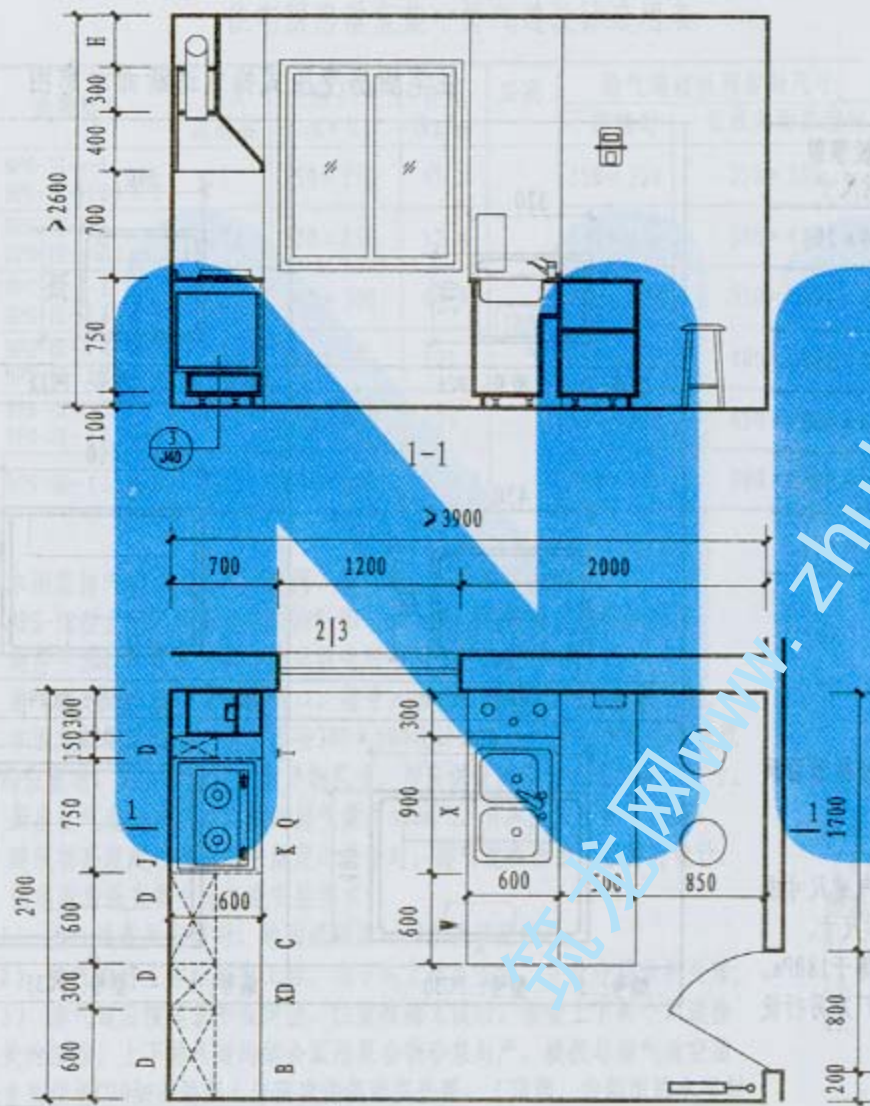
页次 J27



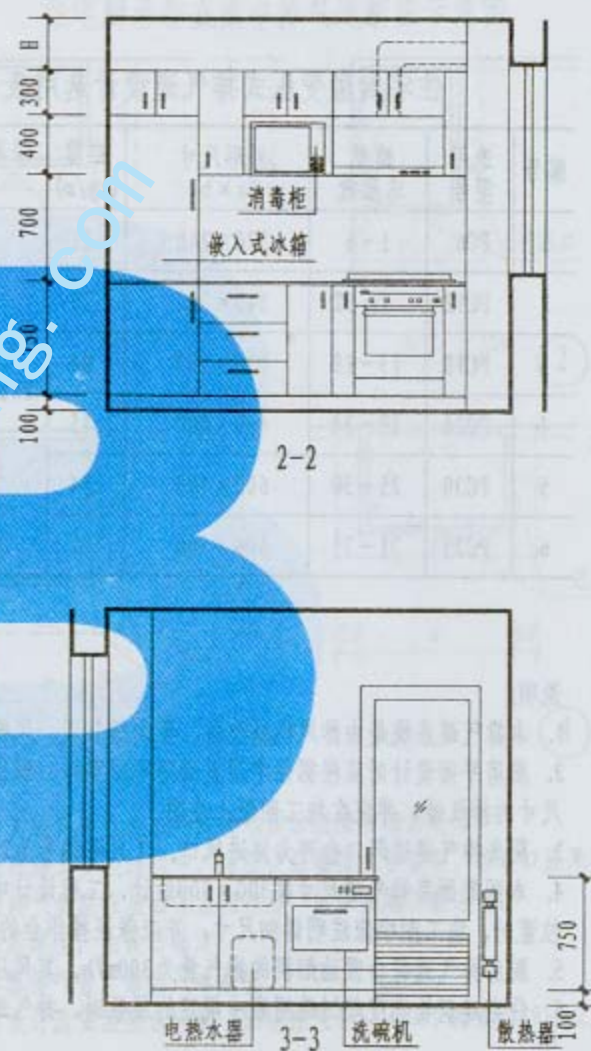
注: 1~8详见J8页。

K47平面

K47厨房布置图



K48平面



注：1~7详见J8页。

K48厨房布置图

图集号 05J11-1

页次 J29

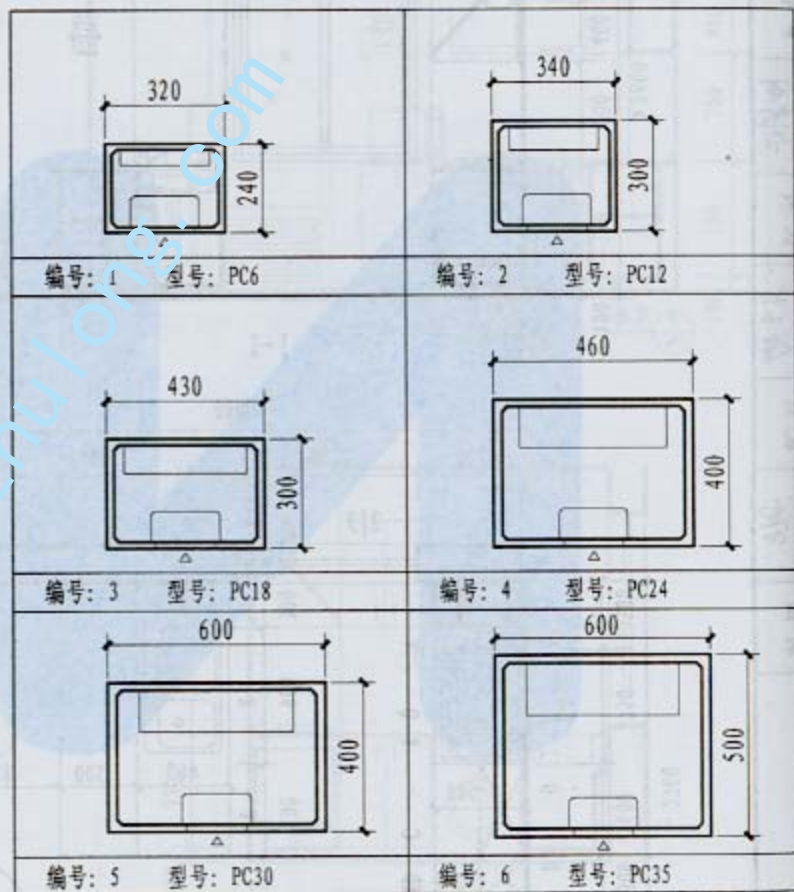
住宅厨房变压式排气道设计选用表

编号	选用型号	建筑总层数	外形尺寸 $a \times b$	自重 (kg/m)	层高	楼板预留洞尺寸
1	PC6	1~6	320 × 240	21	2800	370 × 290
2	PC12	7~12	340 × 300	29		390 × 350
3	PC18	13~18	430 × 300	34		480 × 350
4	PC24	19~24	460 × 400	45		510 × 450
5	PC30	25~30	600 × 400	54		700 × 500
6	PC35	31~35	600 × 500	61		700 × 600

说明:

1. 本排气道系统是由排风机械设备、竖向排气道、风帽组成。
2. 厨房平面设计时应根据住宅层数选用不同型号、断面尺寸及楼板预留洞尺寸的排气道, 并应在施工图纸上注明。
3. 厨房排气道进风口也可为侧进风口。(只限编号为2、3、6)
4. 本图集厨房排气道尺寸按300 × 500设计, 工程设计中, 当排气道尺寸或位置时, 施工图中应注明详细尺寸, 并应保证操作的最小操作尺寸。
5. 厨房排气道每台吸油烟机的排气量为300m³/h, 风压应大于或等于180Pa。
6. 住宅建筑物高度超过选用表中规定的层数时, 排气道断面由厂家另行设计。
7. 本排气道严禁用于燃气热水器的排气。
8. 该变压式排气道设计安装要求详见各地区标准图集。

住宅厨房变压式排气道断面示意图



住宅厨房垂直集中排气道设计选用表

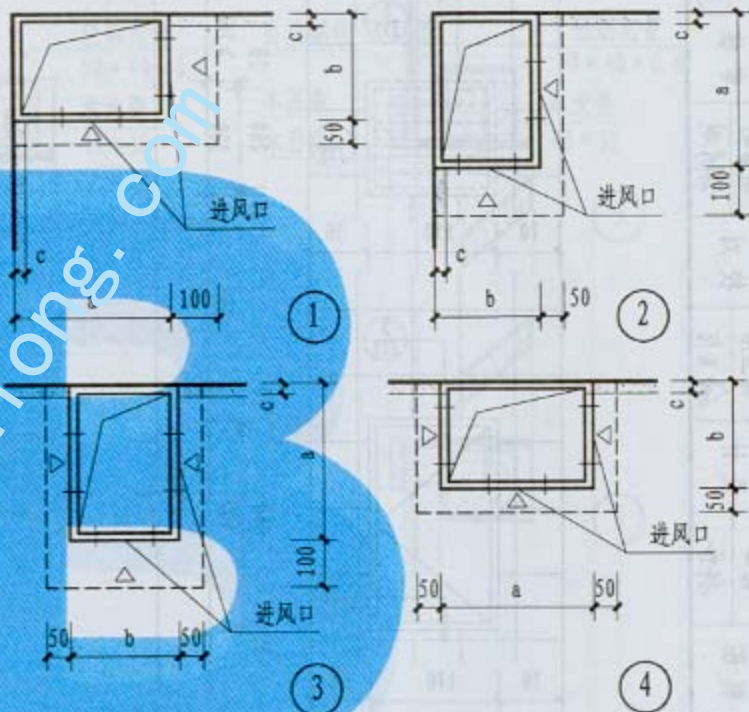
住宅厨房垂直集中排气道断面示意图

编号	选用型号	建筑 总层数	外形尺寸 $a \times b$	自重 (kg/m)	层高	排气道楼板预留洞尺寸	
						不靠墙时	一面或两面靠墙时
1	BPS-III-A-1 BPS-III-(Z) A-1	≤ 6	250×250	47.5	2800	350×350	350×300
2	BPS-III-A-2 BPS-III-(Z) A-2	≤ 12	320×250	52.4		350×420	300×420
3	BPS-III-A-3 BPS-III-(Z) A-3	≤ 18	400×300	64.7		400×500	350×500
4	BPS-III-A-4 BPS-III-(Z) A-4	≤ 24	500×350	121		450×600	400×600
5	BPS-III-A-5 BPS-III-(Z) A-5	≤ 33	500×400	128		500×600	450×600
6	BPS-III-(Z) A-6	≤ 48	600×600	170.7		700×700	700×650

注:

1. 本图集排气道系统是由止逆阀、排气道、出屋面风帽组成。
2. BPS-III型止逆阀为复合式, BPS-III-(Z)型止逆阀为自控调压式。
3. 厨房平面设计时应根据住宅层数选用不同型号的排气道。
4. 排气道进风口也可改为侧进风口, 符号 $\triangle$ 表示可选进风口方向, 详见图例。
5. 本图集住宅厨房排气道尺寸按 300×500 设计, 工程设计中调整排气道尺寸或位置时, 施工图中应注明详细尺寸, 并应保证操作台的尺寸不变。
6. 厨房排气道每台吸油烟机的排气量为 $300\text{m}^3/\text{h}$, 其风压大于等于 30Pa 。
7. 建筑物高度超过选用表中规定的层数时, 排气道断面应另行设计。
8. 住宅厨房垂直集中排气道安装要求:

- (1) 排气道首层安装时, 地面必须用1:2水泥砂浆找平;
- (2) 排气道待主体结构完工后, 由下向上逐层安装, 并做分层承托处理;
- (3) 排气道应按建筑平面定位, 位置准确无误后, 检查上下两个风道接头处的缝隙, 上下排气道的结合面用聚合物砂浆封严, 楼板与排气道空隙处支吊模用C20细石混凝土分两次浇筑密实平整, (顶部、内部用防水密封



胶嵌实), 待安装完排气道后再做楼地面后浇层和墙面装饰;

(4) 排气道在施工安装过程中, 为防止杂物掉入管道内, 管道口应采取遮盖措施, 出屋面排气道应在屋面保温隔热层、防水层施工前进行。

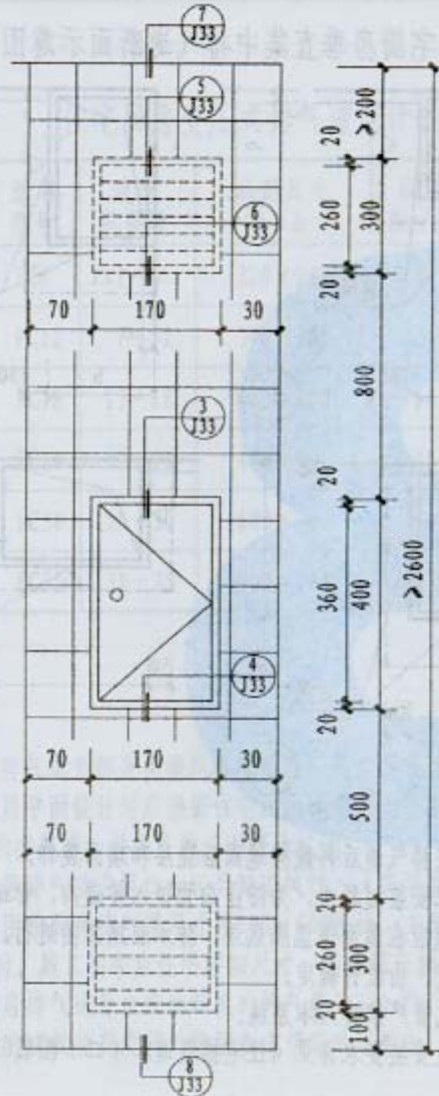
9. c 为装饰面层厚度, 由设计确定。

10. 燃气热水器排气管严禁接入本系统。

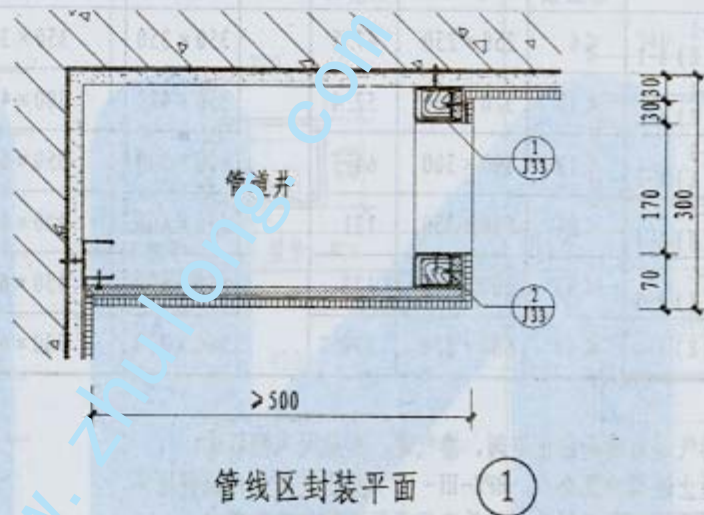
11. 该排气道设计及安装要求详见《住宅排气道》(二)图集02J916-2。

厨房垂直集中排气道设计选用表

图集号	05J11-1
页次	J31



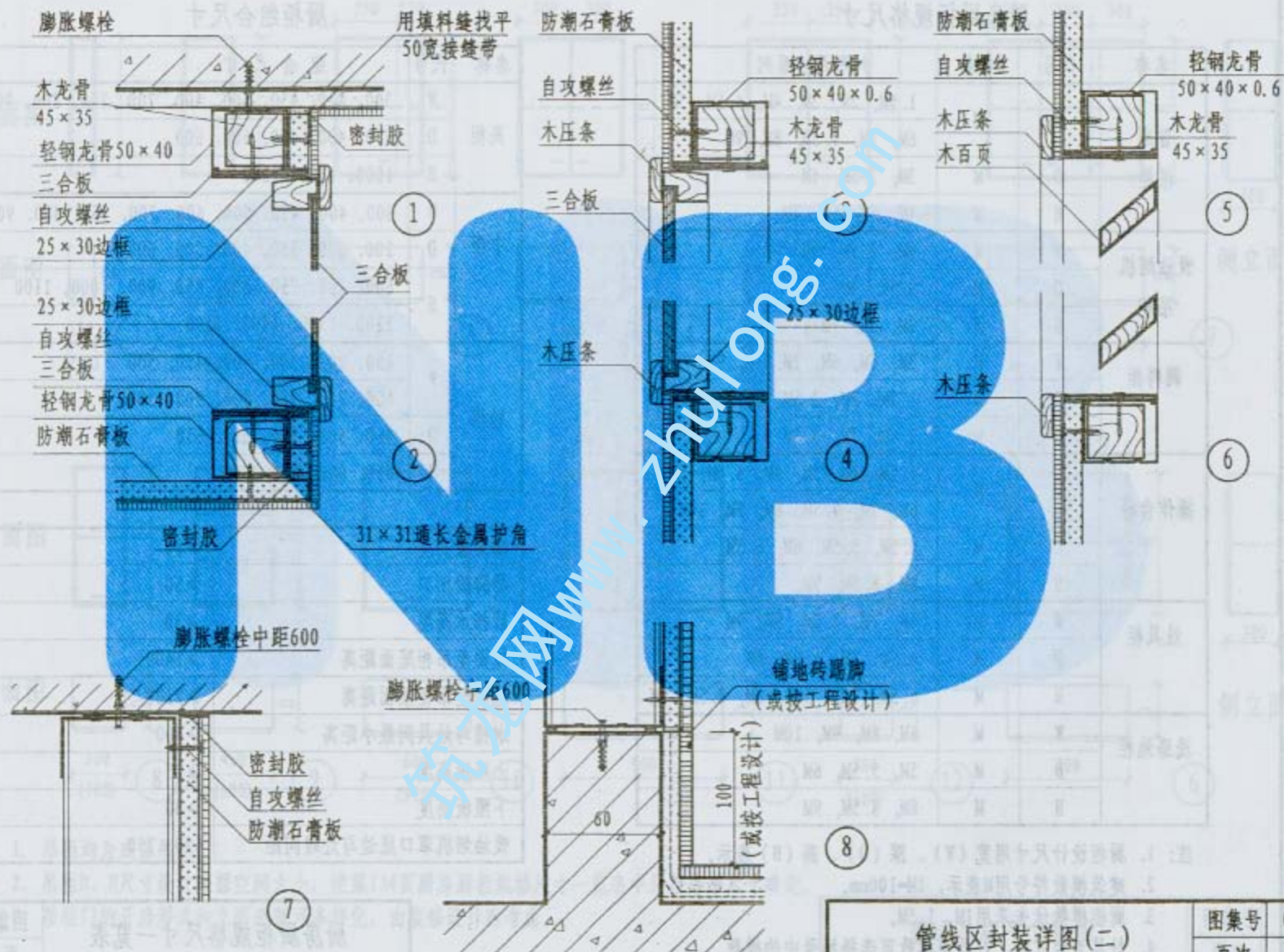
管线区封装立面



管线区封装平面 ①

注:

1. 管线封装平面位置详见各平面图。
2. 管线封装采用防火、防潮石膏板, 耐火极限大于或等于一小时, 轻钢龙骨为 (50×40×0.6)。
3. 石膏板粘贴面砖做法
安装石膏板; 专用防水粘结剂刷在石膏板表面; 粘贴瓷砖, 防水填料勾缝。
4. 管线封装检修门可选用成品检修门。



管缆区封装详图(二)

厨房橱柜规格尺寸

名称	代号	模数	外形尺寸系列
普通吊柜	W	M	1.5M, 2M, 3M, 4M, 4.5M, 5M,
			6M, 7M, 7.5M, 8M, 9M
	D	M	3M, 3.5M, 4M
吸油烟机吊柜	H	M	4M, 5M, 6M, 7M
	W	M	6M, 7.5M, 9M
	D	M	3.5M, 4M
调料柜	H	M	3M, 5M, 7M
	W	M	3M, 5M, 6M, 7M, 8M, 9M
	D	M	1.5M, 2M, 2.5M, 3M,
操作台柜	H	M	2.5M, 3M, 3.5M
	W	M	1.5M, 2M, 3M, 4M, 4.5M, 5M,
	D	M	6M, 7M, 7.5M, 8M, 9M, 10M
灶具柜	H	M	4.5M, 5.5M, 6M, 6.5M
	W	M	8M, 8.5M, 9M
	D	M	4.5M, 5M, 5.5M, 6M
洗涤池柜	H	M	6.5M, (7M, 7.5M), 8M, 8.5M, 9M
	W	M	6M, 8M, 9M, 10M
	D	M	5M, 5.5M, 6M
	H	M	8M, 8.5M, 9M

注: 1. 橱柜设计尺寸用宽(W)、深(D)、高(H)表示。

2. 建筑模数符号用M表示, 1M=100mm。

3. 橱柜模数优先采用1M、1.5M。

4. 灶具为台式时, 灶具柜模数可选择括号中的模数。

橱柜组合尺寸

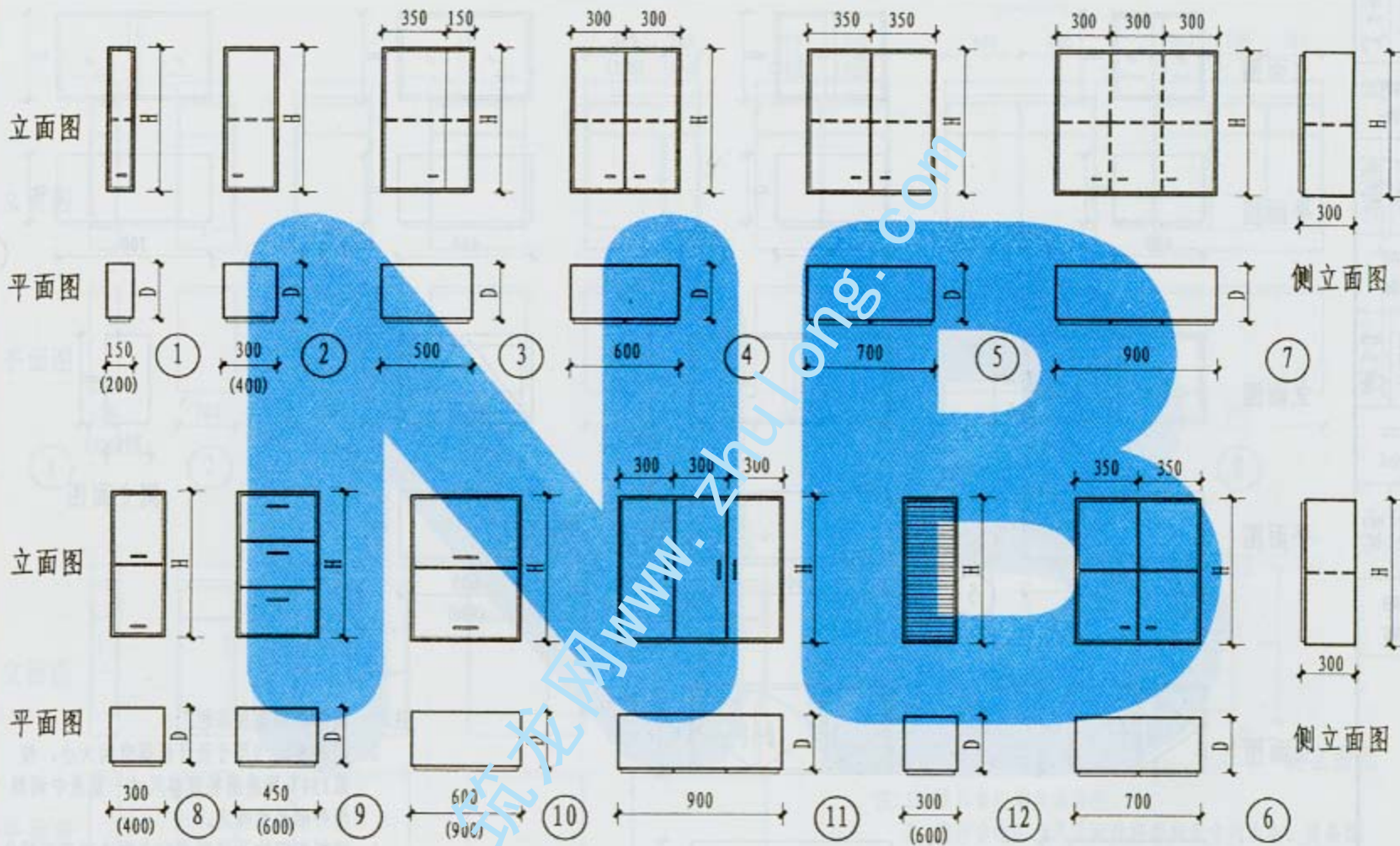
名称	代号	组合尺寸
高柜	W	300、400、450、500、600、700、750、800、900
	D	350、400、450、500、600
	H	1000、1100、1200
中柜	W	300、400、450、500、600、700、750、800、900
	D	200、300、350、400、500、600
	H	600、700、750、800、850、900、1000、1100
地柜	W	1200、1300、1400、1500
	D	150、200、300、400、450、500
	H	600、700、750、800、900、1000
	D	450、500、550、600、650
	H	650、800、850、900

踢脚板高度	>80
踢脚板凹口	>50
后挡水高度	>30
地面至吊柜底面距离	>1400
地面至吊柜顶面距离	>2100
水槽与灶具间最小距离	>400
上限板高度	>25
下限板高度	>30
吸油烟机罩口底边与灶眼间距	650-750

厨房橱柜规格尺寸一览表

图集号 05J11-1

页次 J34



注: 1. 吊柜均为成品吊柜。

2. 吊柜D、H尺寸设计根据空间大小, 按第J34页厨房吊柜规格尺寸一览表吊柜外形尺寸确定。

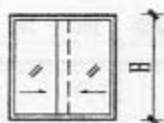
3. 吊柜门的开启形式和立面造型可多样化, 由装修设计时考虑。

普通吊柜平立面图

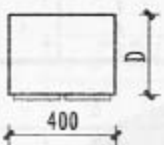
图集号 05J11-1

页次 J35

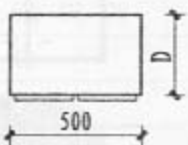
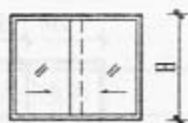
立面图



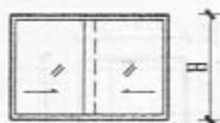
平面图



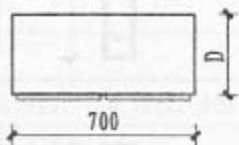
①



②

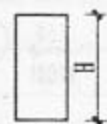
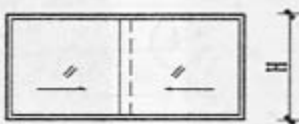
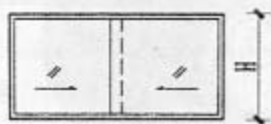


③



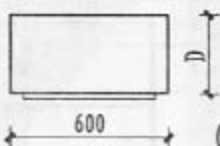
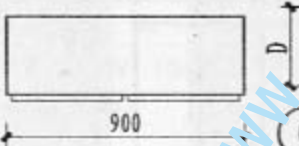
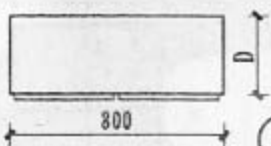
④

立面图



侧立面图

平面图

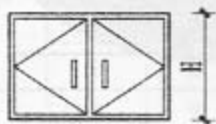


⑤

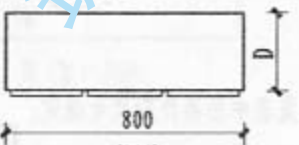
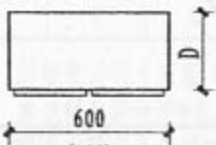
⑥

⑦

立面图



平面图



⑧

⑨

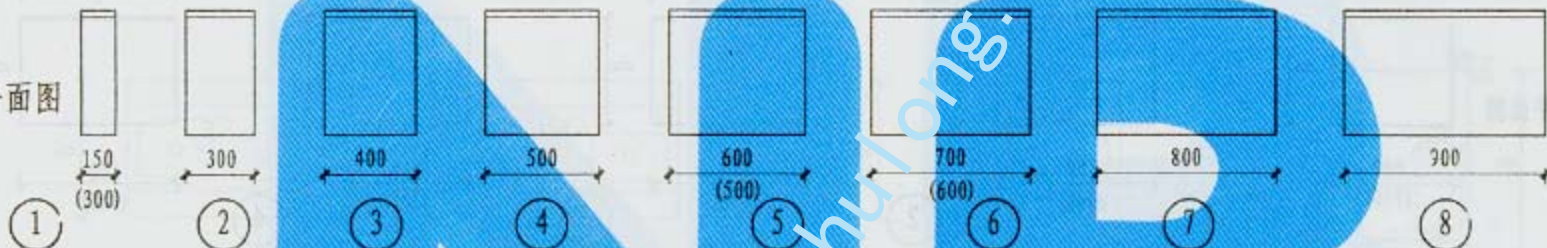
- 注: 1. 调料柜均为成品柜。
 2. 调料柜D、H尺寸设计根据空间大小, 按第J34页厨房橱柜规格尺寸一览表中调料柜外形尺寸确定。
 3. 调料柜门的开启形式和立面造型可多样化, 由装修设计时考虑。

调料柜平立面图

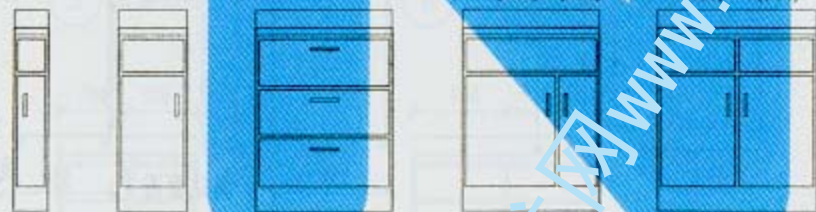
立面图



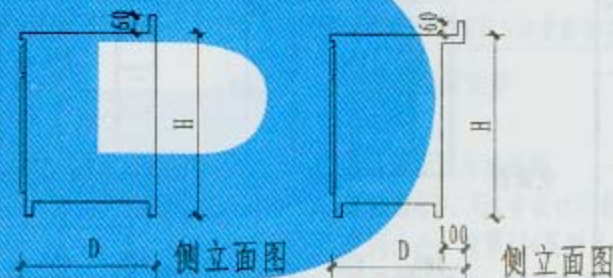
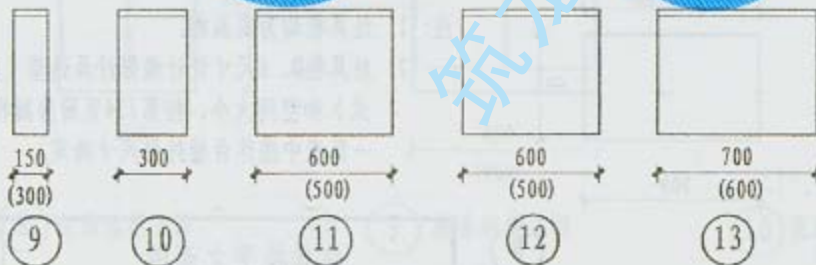
平面图



立面图



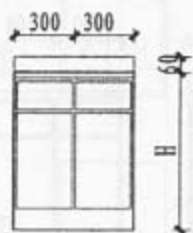
平面图



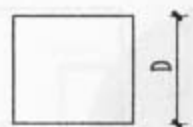
注: 1. 操作台柜均为成品柜。

2. 操作台柜D、H尺寸设计根据厨房空间大小、设备配置情况, 按第J34页厨房橱柜规格尺寸一览表中操作台柜外形尺寸确定。

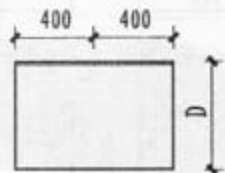
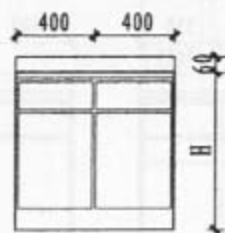
立面图



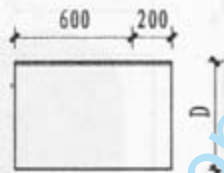
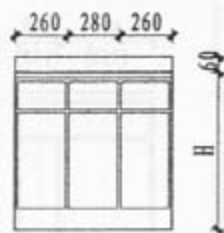
平面图

600
(750)

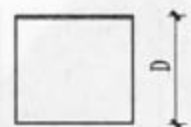
①

800
(900)

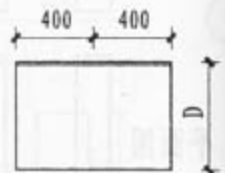
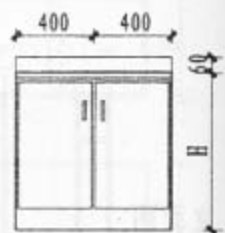
②

800
(900)

③

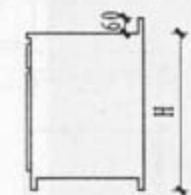
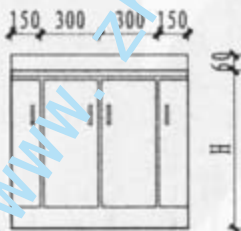
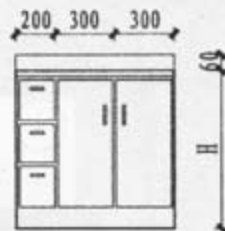
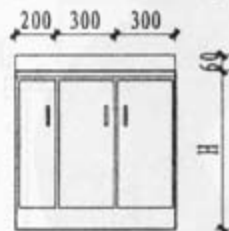
600
(750)

④

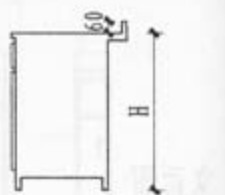
800
(900)

⑤

立面图

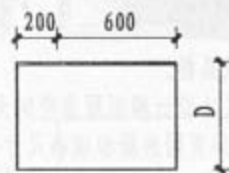


侧立面图

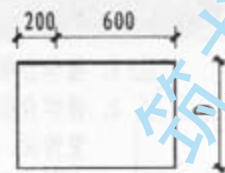


侧立面图

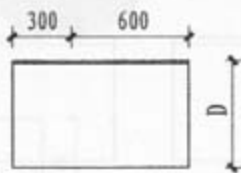
平面图

800
(900)

⑥

800
(900)

⑦



900

⑧

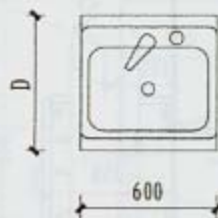
注: 1. 灶具柜均为成品柜。

2. 灶具柜D、H尺寸设计根据灶具选型(嵌入式或台式)和空间大小,按第J34页厨房橱柜规格尺寸一览表中操作台柜外形尺寸确定。

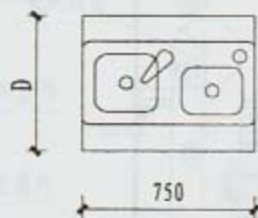
灶具柜平立面图

图集号 05J11-1

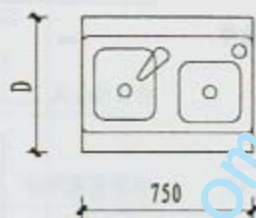
页次 J38



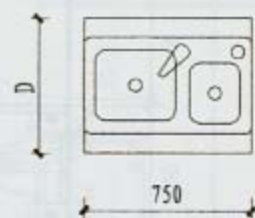
① 洗涤池柜平面



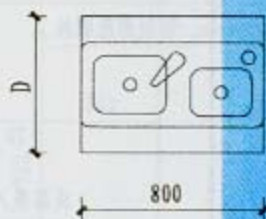
② 洗涤池柜平面



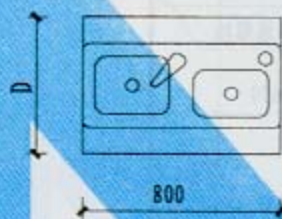
③ 洗涤池柜平面



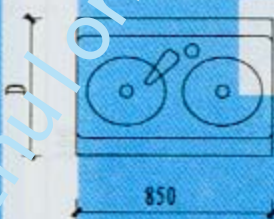
④ 洗涤池柜平面



⑤ 洗涤池柜平面



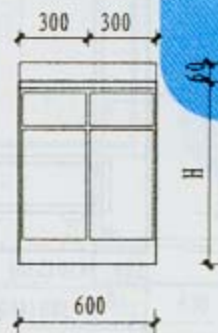
⑥ 洗涤池柜平面



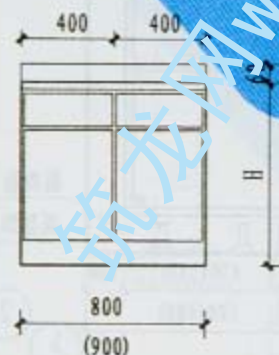
⑦ 洗涤池柜平面



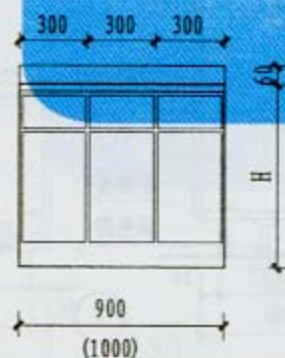
洗涤池柜侧立面



⑧ 洗涤池柜立面

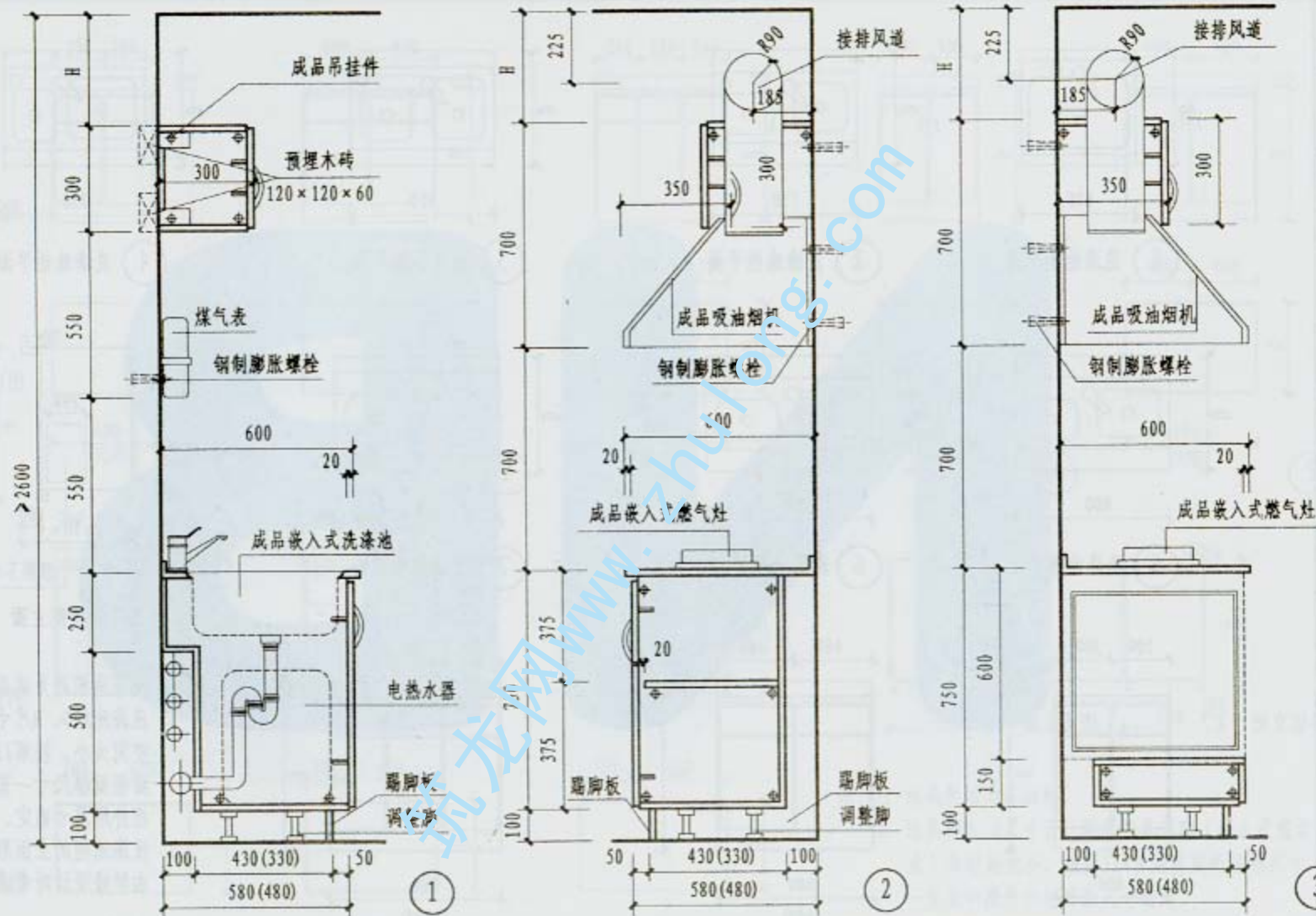


⑨ 洗涤池柜立面



⑩ 洗涤池柜立面

- 注: 1. 洗涤池柜均为成品柜。
2. 洗涤池柜D、H尺寸设计根据空间大小, 按第J34页厨房橱柜规格尺寸一览表调料柜外形尺寸确定。
3. 洗涤池柜的立面形式多样化, 由装修设计时考虑。

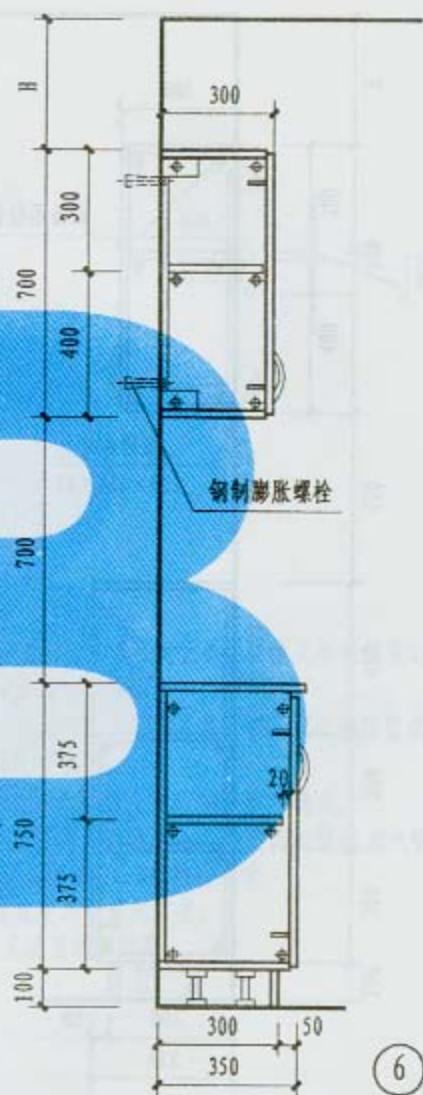
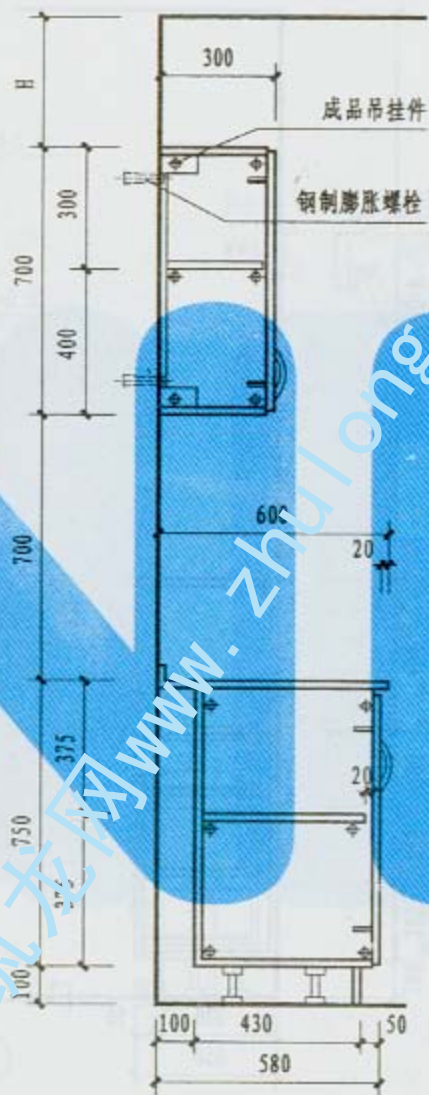
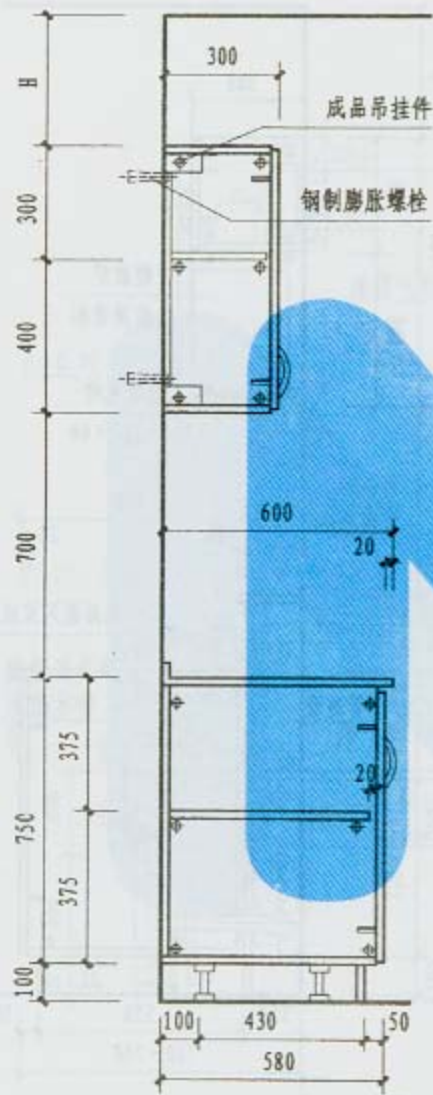


注：吊柜安装时根据墙体材料可采用膨胀螺栓。

厨柜剖面详图（一）

图集号 05J11-1

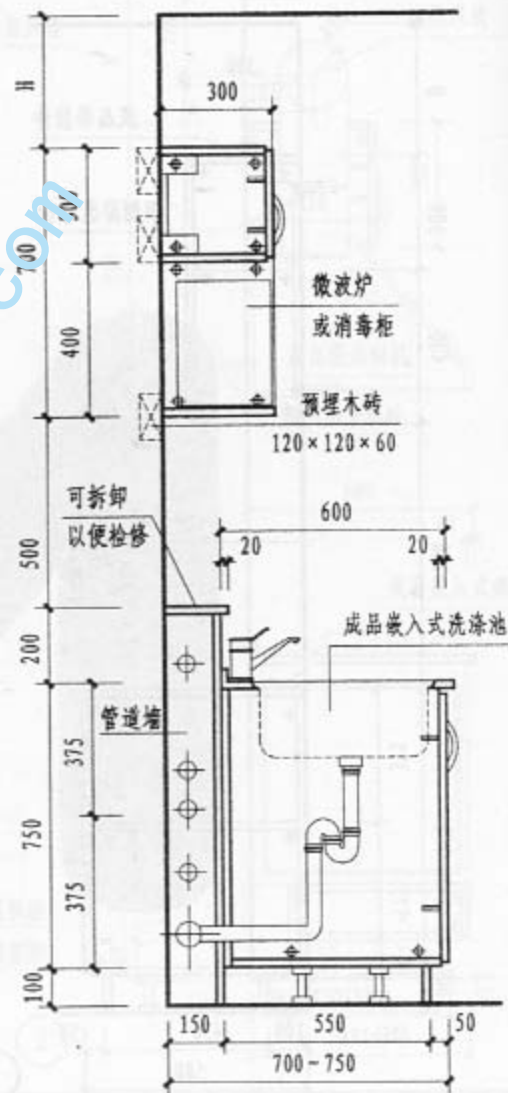
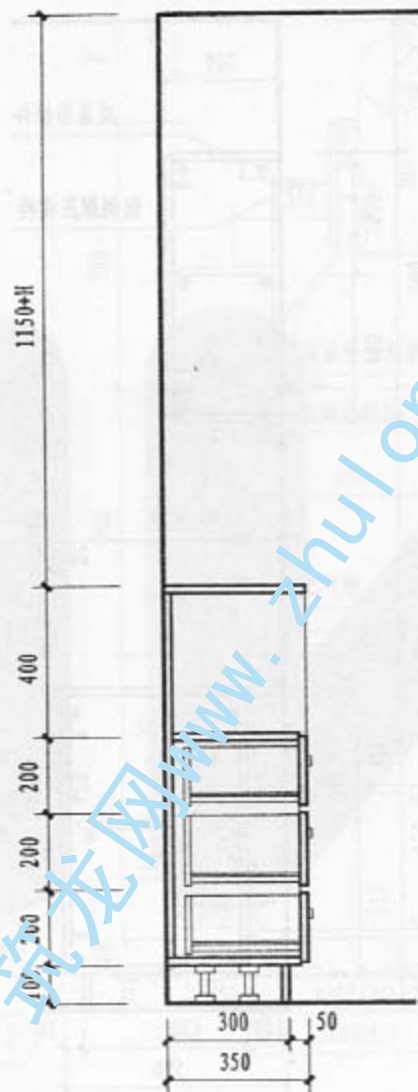
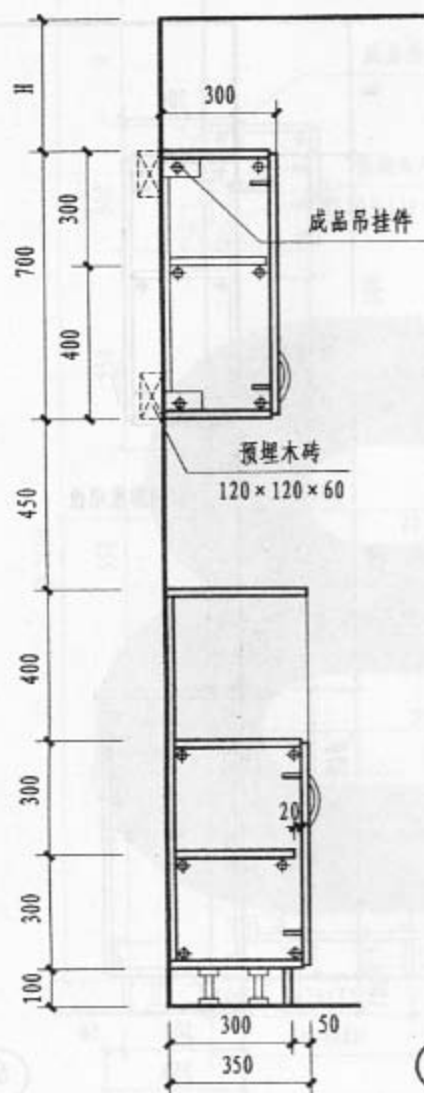
页次 140



注：吊柜安装时根据墙体材料可采用膨胀螺栓。

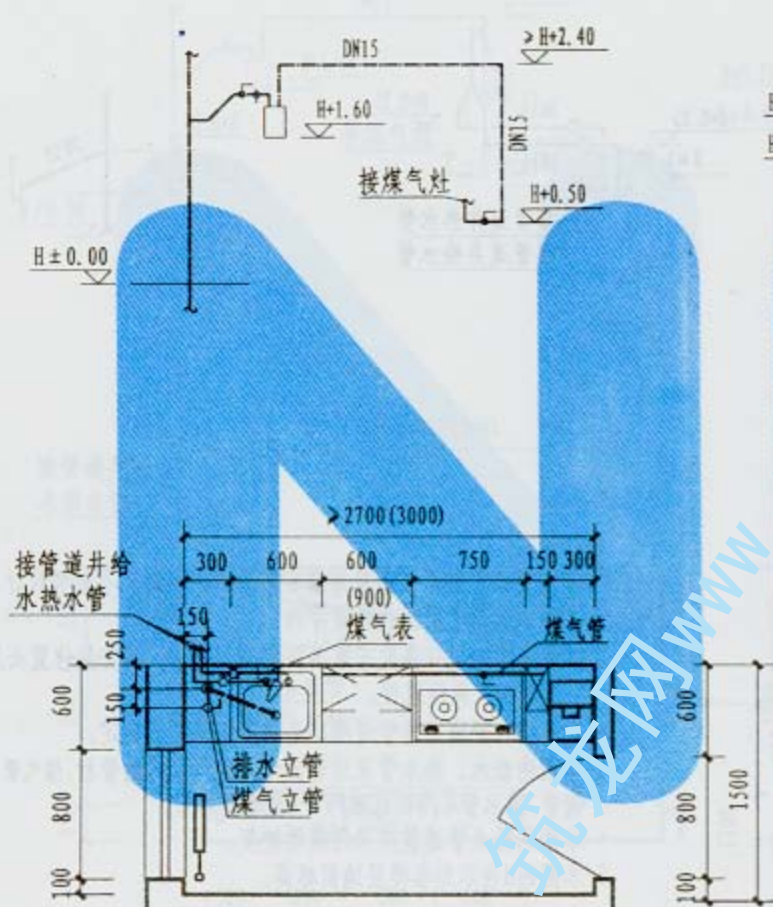
厨柜剖面详图（二）

图集号	05J11-1
页次	J41



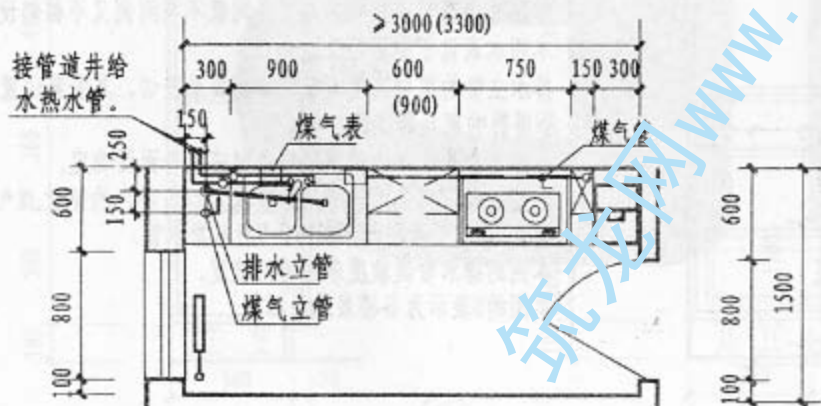
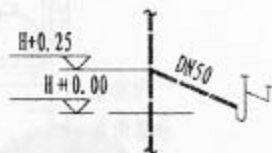
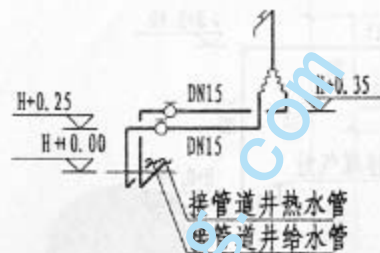
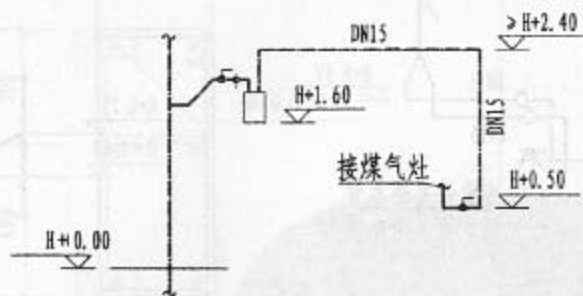
注：吊柜安装时根据墙体材料可采用膨胀螺栓。

厨柜剖面详图（三）



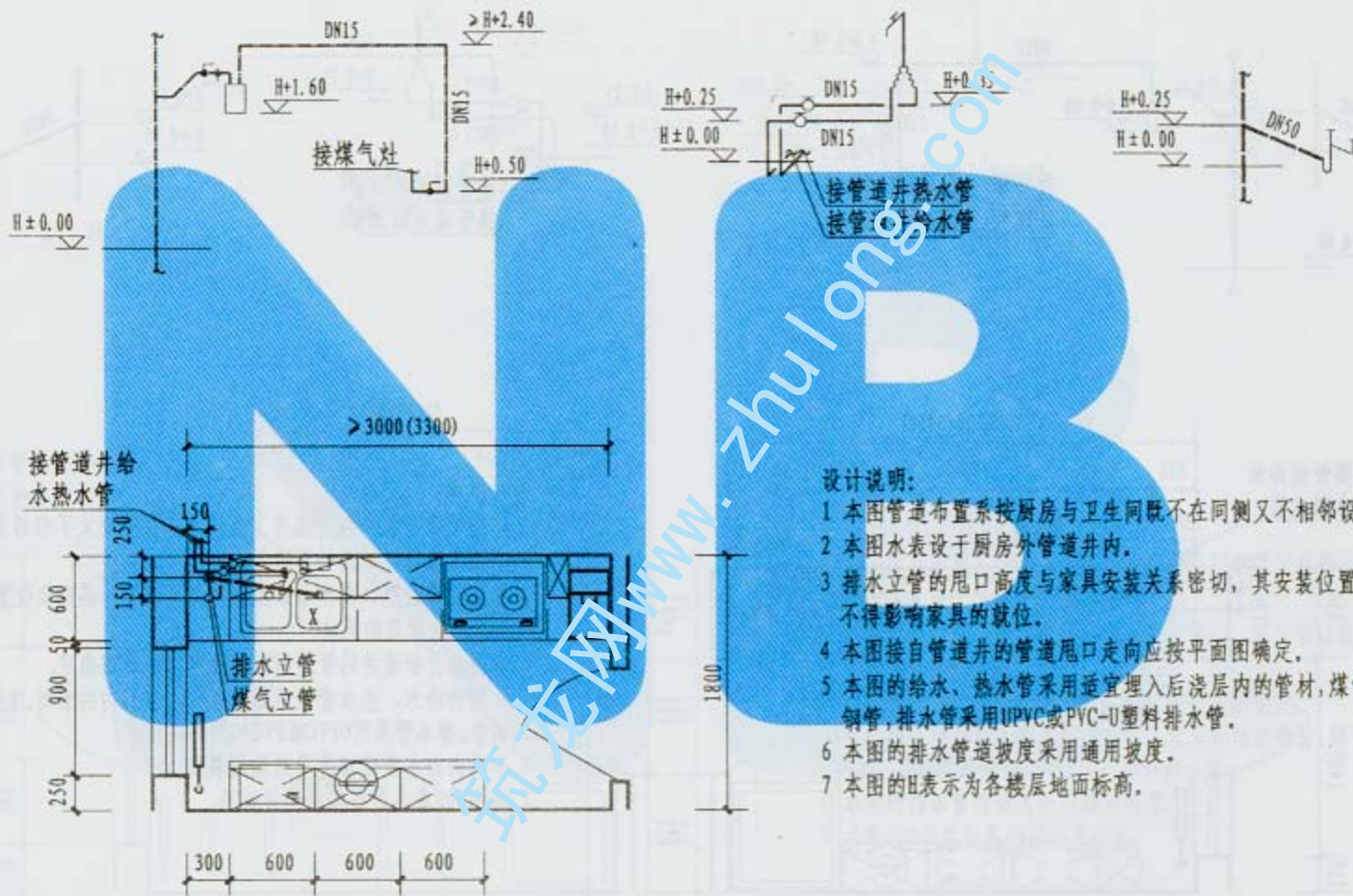
设计说明:

- 1 本图管道布置系按厨房与卫生间既不在同侧又不相邻设计。
- 2 本图水表设于厨房外管道井内。
- 3 排水立管的甩口高度与家具安装关系密切，其安装位置必须准确，不得影响家具的就位。
- 4 本图接自管道井的管道甩口走向应按平面图确定。
- 5 本图的给水、热水管采用适宜埋入后浇层内的管材，燃气管采用热镀锌钢管，排水管采用UPVC或PVC-U塑料排水管。
- 6 本图的排水管道坡度采用通用坡度。
- 7 本图的H表示为各楼层地面标高。

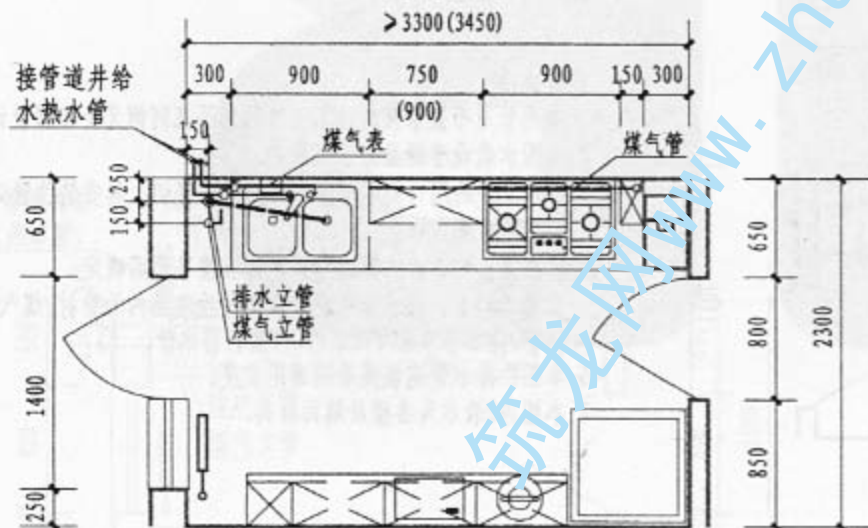
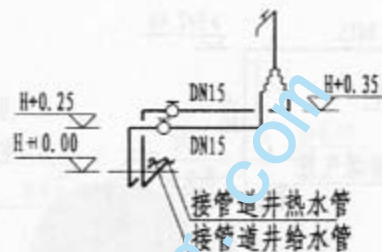
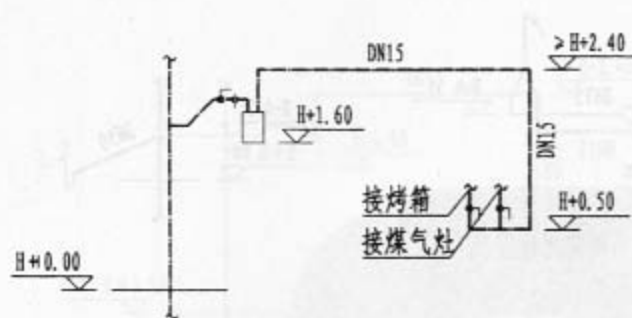


设计说明:

- 1 本图管道布置系按厨房与卫生间既不在同侧又不相邻设计。
- 2 本图水表设于厨房外管道井内。
- 3 排水立管的甩口高度与家具安装关系密切，其安装位置必须准确，不得影响家具的就位。
- 4 本图接自管道井的管道甩口走向应按平面图确定。
- 5 本图的给水、热水管采用适宜埋入后浇层内的管材，煤气管采用热镀锌钢管，排水管采用UPVC或PVC-U塑料排水管。
- 6 本图的排水管道坡度采用通用坡度。
- 7 本图的H表示为各楼层地面标高。

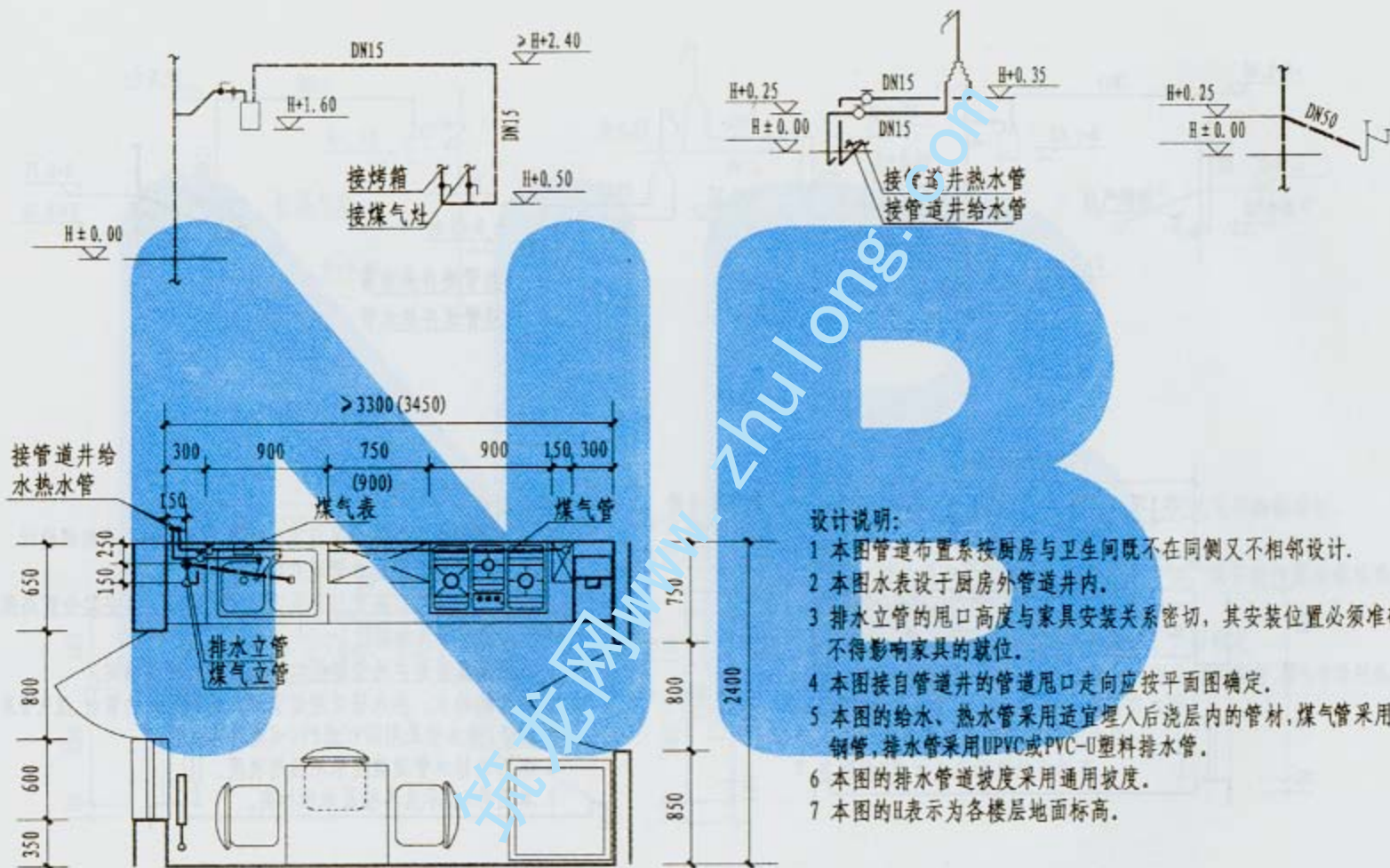


K11 (K12) 厨房管道布置图



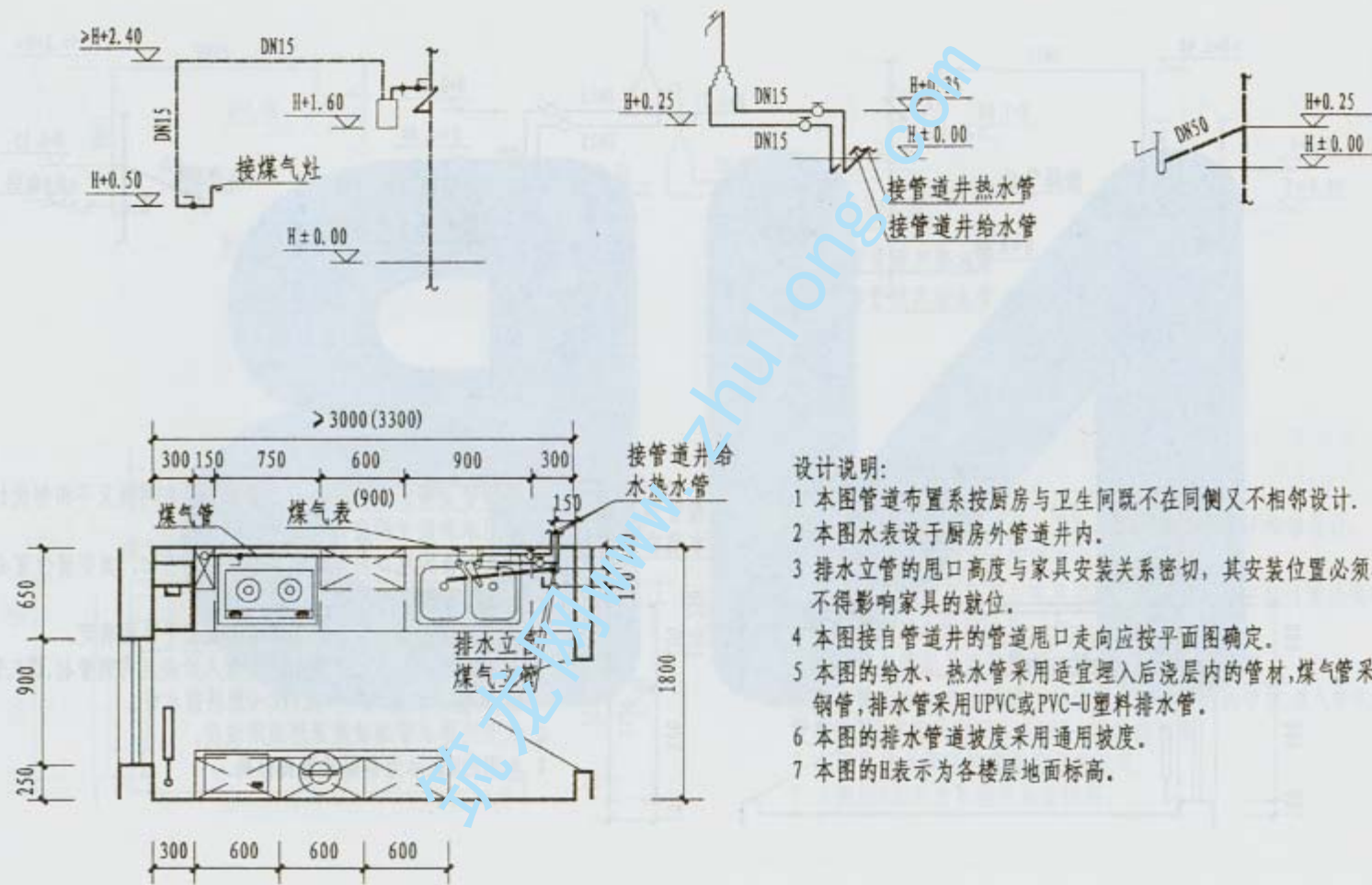
设计说明:

- 1 本图管道布置系按厨房与卫生间既不在同侧又不相邻设计。
- 2 本图水表设于厨房外管道井内。
- 3 排水立管的甩口高度与家具安装关系密切，其安装位置必须准确，不得影响家具的就位。
- 4 本图接自管道井的管道甩口走向应按平面图确定。
- 5 本图的给水、热水管采用适宜埋入后浇层内的管材，煤气管采用热镀锌钢管，排水管采用UPVC或PVC-U型料排水管。
- 6 本图的排水管道坡度采用通用坡度。
- 7 本图的H表示为各楼层地面标高。



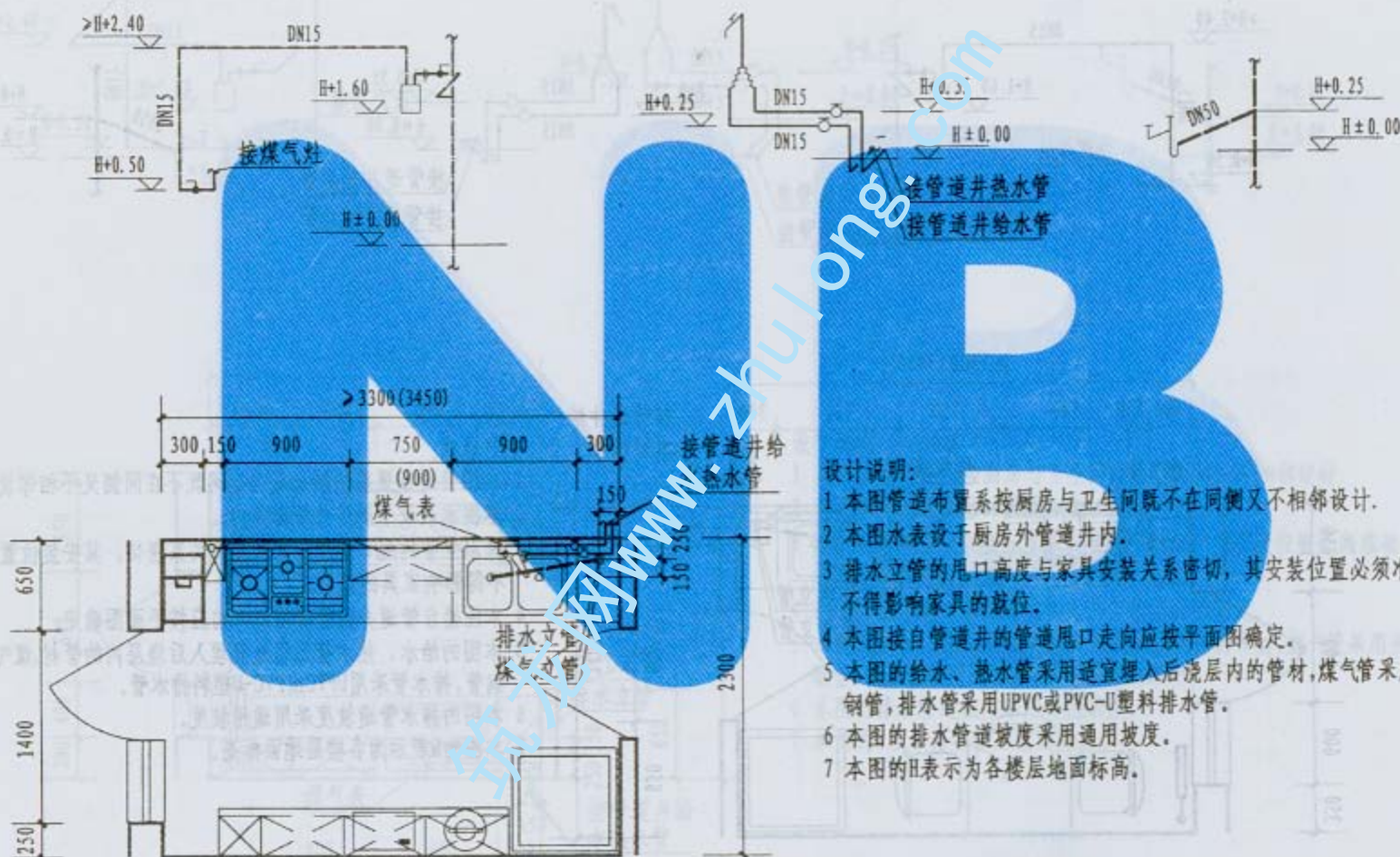
设计说明:

- 1 本图管道布置系按厨房与卫生间既不在同侧又不相邻设计。
- 2 本图水表设于厨房外管道井内。
- 3 排水立管的甩口高度与家具安装关系密切, 其安装位置必须准确, 不得影响家具的就位。
- 4 本图接自管道井的管道甩口走向应按平面图确定。
- 5 本图的给水、热水管采用适宜埋入后浇层内的管材, 煤气管采用热镀锌钢管, 排水管采用UPVC或PVC-U塑料排水管。
- 6 本图的排水管道坡度采用通用坡度。
- 7 本图的H表示为各楼层地面标高。



设计说明:

- 1 本图管道布置系按厨房与卫生间既不在同侧又不相邻设计。
- 2 本图水表设于厨房外管道井内。
- 3 排水立管的甩口高度与家具安装关系密切，其安装位置必须准确，不得影响家具的就位。
- 4 本图接自管道井的管道甩口走向应按平面图确定。
- 5 本图的给水、热水管采用适宜埋入后浇层内的管材，煤气管采用热镀锌钢管，排水管采用UPVC或PVC-U塑料排水管。
- 6 本图的排水管道坡度采用通用坡度。
- 7 本图的H表示为各楼层地面标高。

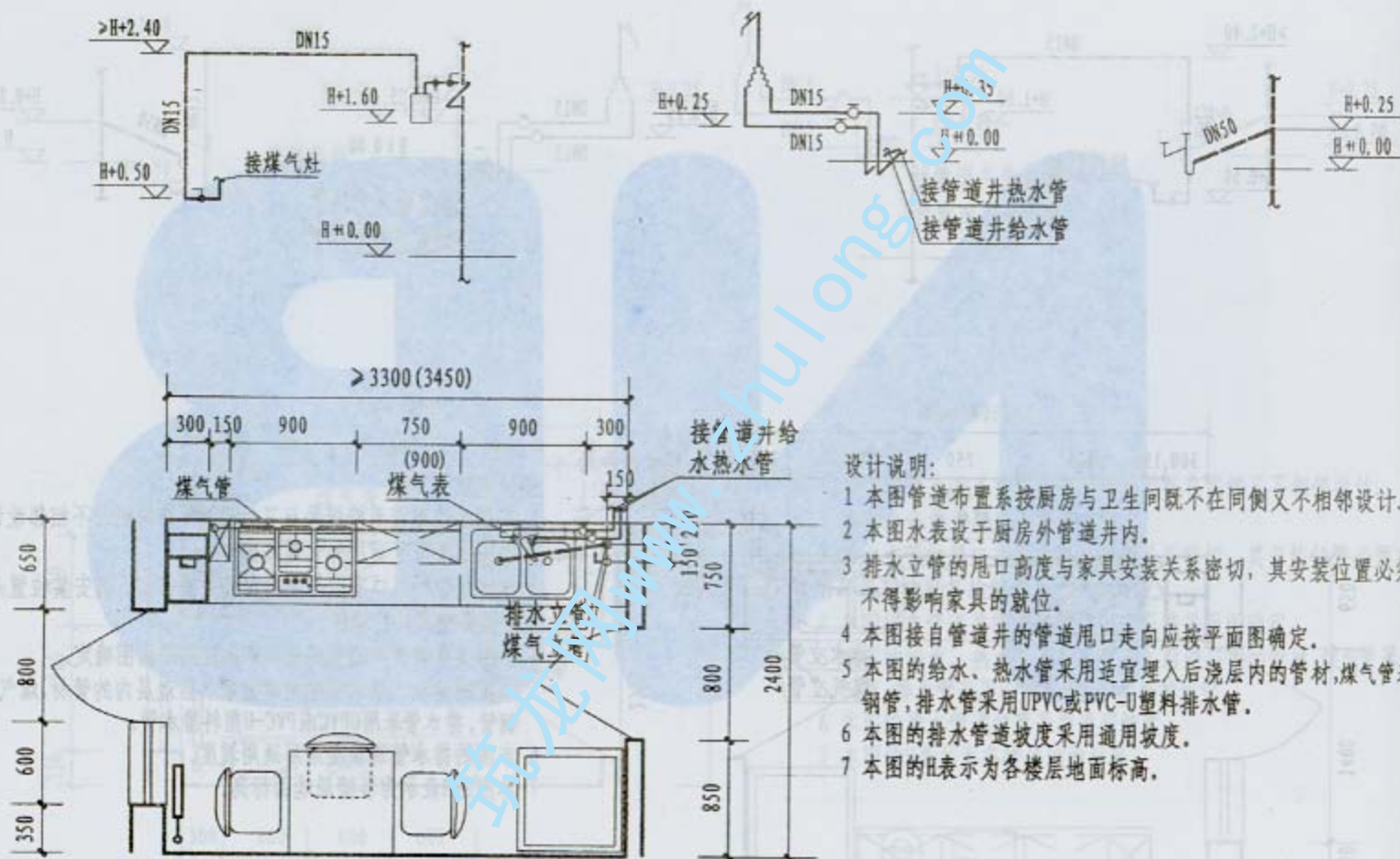


设计说明:

- 1 本图管道布置系按厨房与卫生间既不在同侧又不相邻设计。
- 2 本图水表设于厨房外管道井内。
- 3 排水立管的甩口高度与家具安装关系密切，其安装位置必须准确，不得影响家具的就位。
- 4 本图接自管道井的管道甩口走向应按平面图确定。
- 5 本图的给水、热水管采用适宜埋入后浇层内的管材，煤气管采用热镀锌钢管，排水管采用UPVC或PVC-U塑料排水管。
- 6 本图的排水管道坡度采用通用坡度。
- 7 本图的H表示为各楼层地面标高。

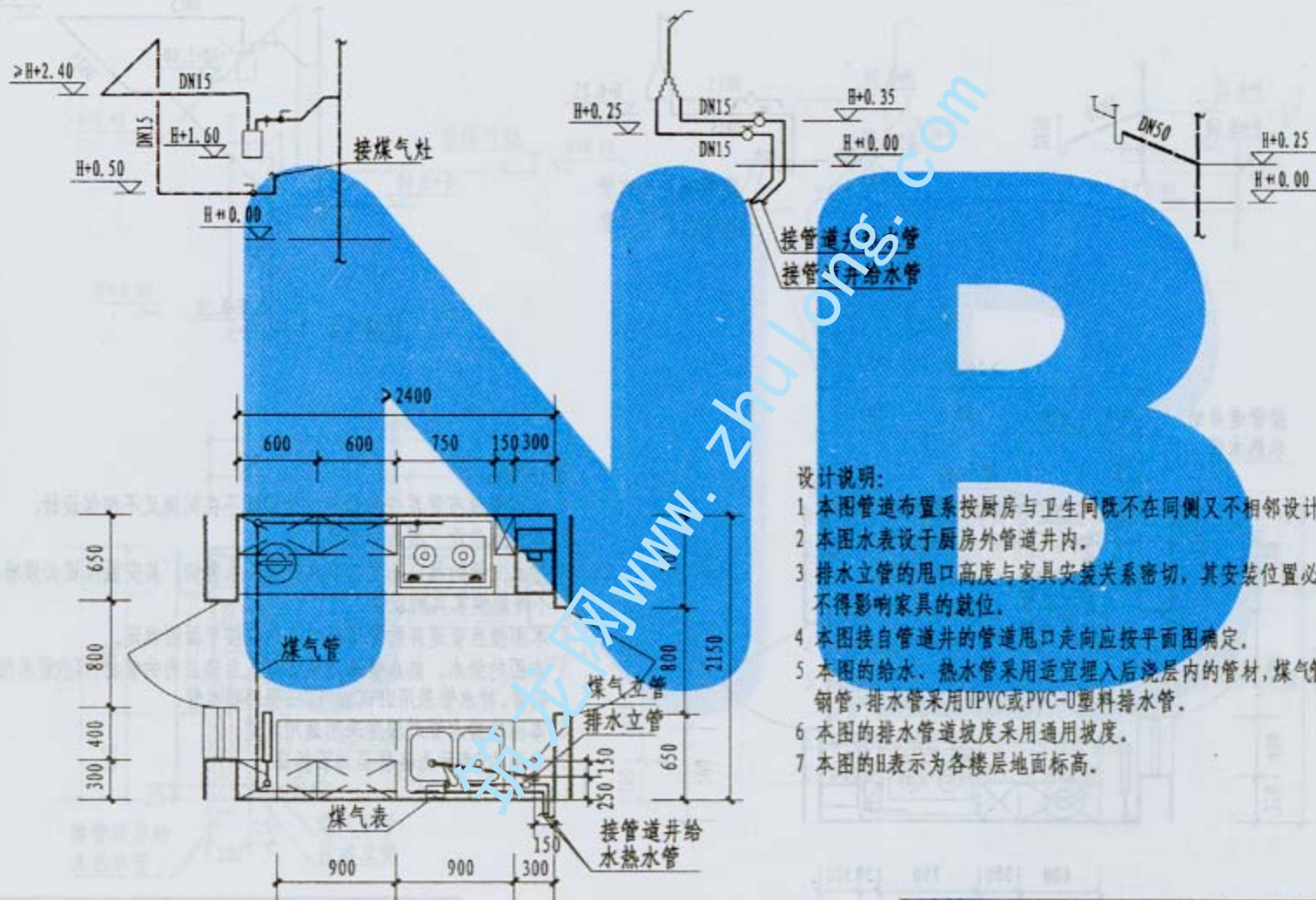
K33(K34) 厨房管道布置图

图集号	05J11-1
页次	S9



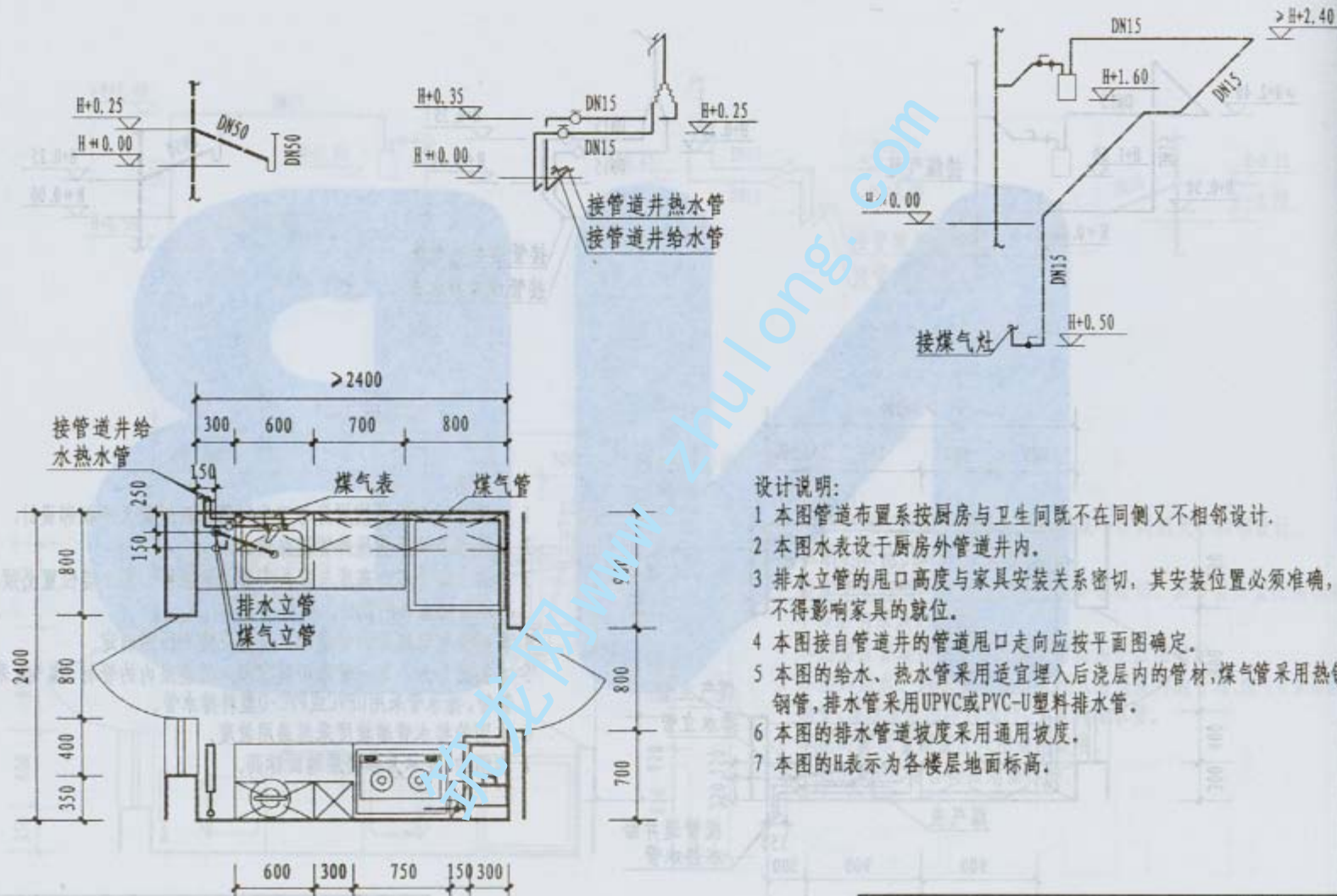
设计说明:

- 1 本图管道布置系按厨房与卫生间既不在同侧又不相邻设计。
- 2 本图水表设于厨房外管道井内。
- 3 排水立管的甩口高度与家具安装关系密切，其安装位置必须准确，不得影响家具的就位。
- 4 本图接自管道井的管道甩口走向应按平面图确定。
- 5 本图的给水、热水管采用适宜埋入后浇层内的管材，煤气管采用热镀锌钢管，排水管采用UPVC或PVC-U塑料排水管。
- 6 本图的排水管道坡度采用通用坡度。
- 7 本图的H表示为各楼层地面标高。



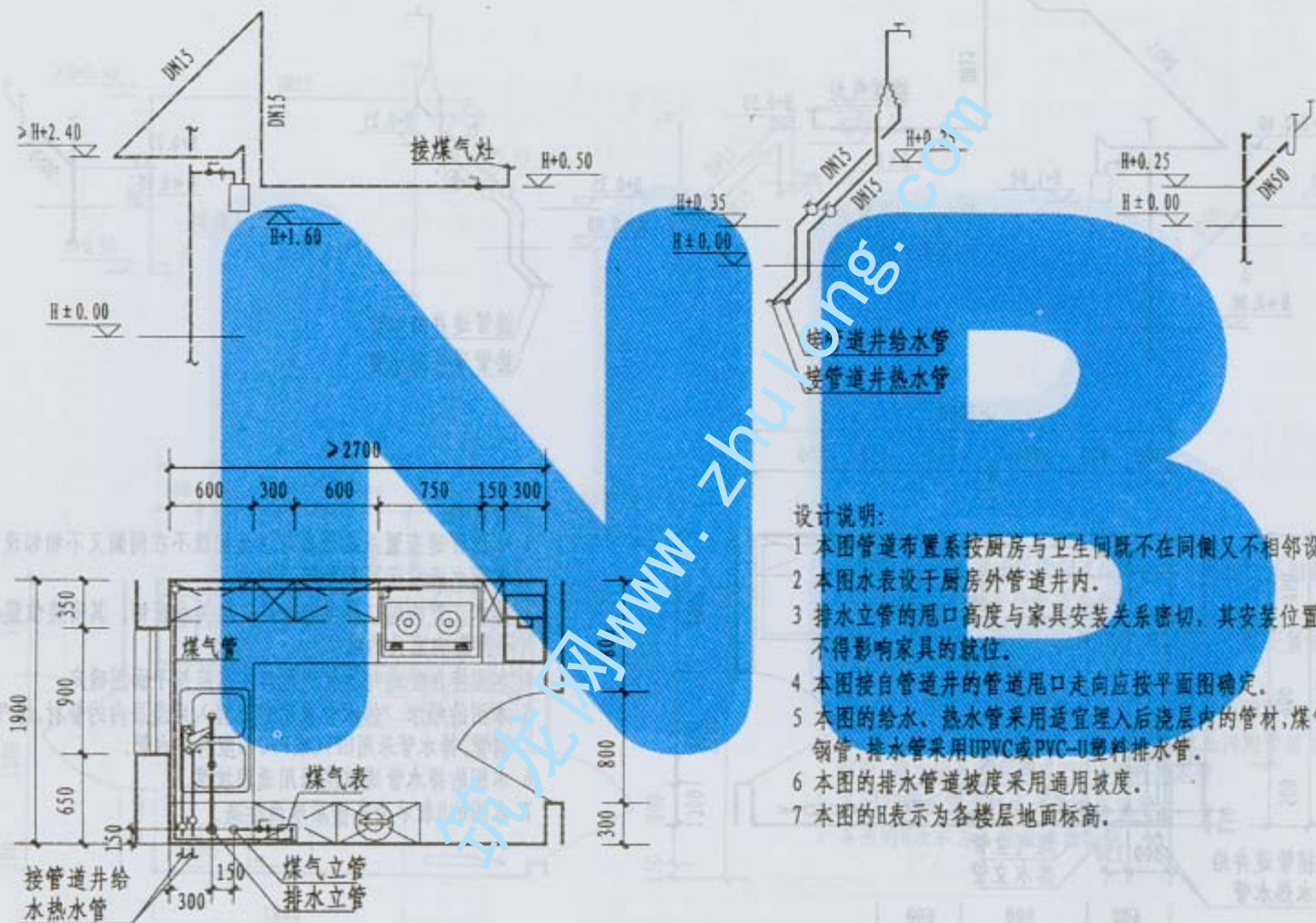
设计说明:

- 1 本图管道布置系按厨房与卫生间既不在同侧又不相邻设计。
- 2 本图水表设于厨房外管道井内。
- 3 排水立管的甩口高度与家具安装关系密切，其安装位置必须准确，不得影响家具的就位。
- 4 本图接自管道井的管道甩口走向应按平面图确定。
- 5 本图的给水、热水管采用适宜埋入后浇层内的管材，煤气管采用热镀锌钢管，排水管采用UPVC或PVC-U塑料排水管。
- 6 本图的排水管道坡度采用通用坡度。
- 7 本图的H表示为各楼层地面标高。



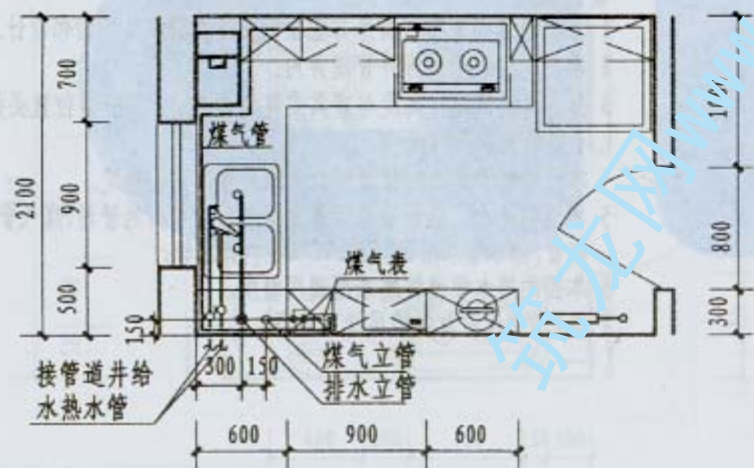
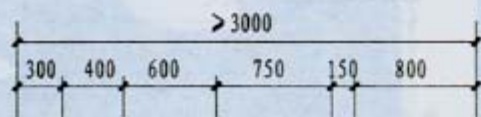
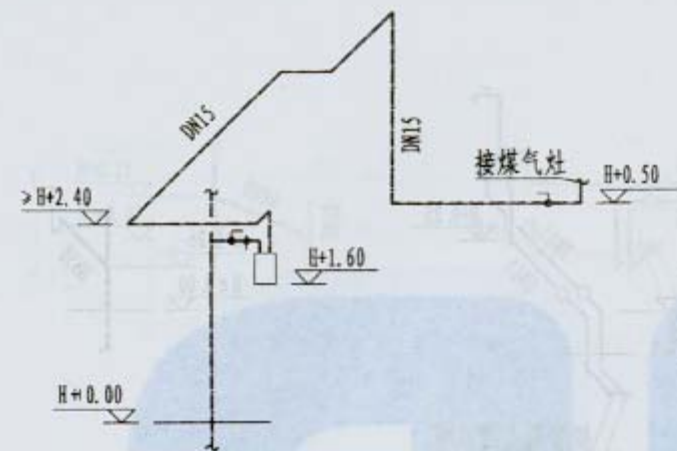
设计说明:

- 1 本图管道布置系按厨房与卫生间既不在同侧又不相邻设计。
- 2 本图水表设于厨房外管道井内。
- 3 排水立管的甩口高度与家具安装关系密切，其安装位置必须准确，不得影响家具的就位。
- 4 本图接自管道井的管道甩口走向应按平面图确定。
- 5 本图的给水、热水管采用适宜埋入后浇层内的管材，煤气管采用热镀锌钢管，排水管采用UPVC或PVC-U塑料排水管。
- 6 本图的排水管道坡度采用通用坡度。
- 7 本图的H表示为各楼层地面标高。



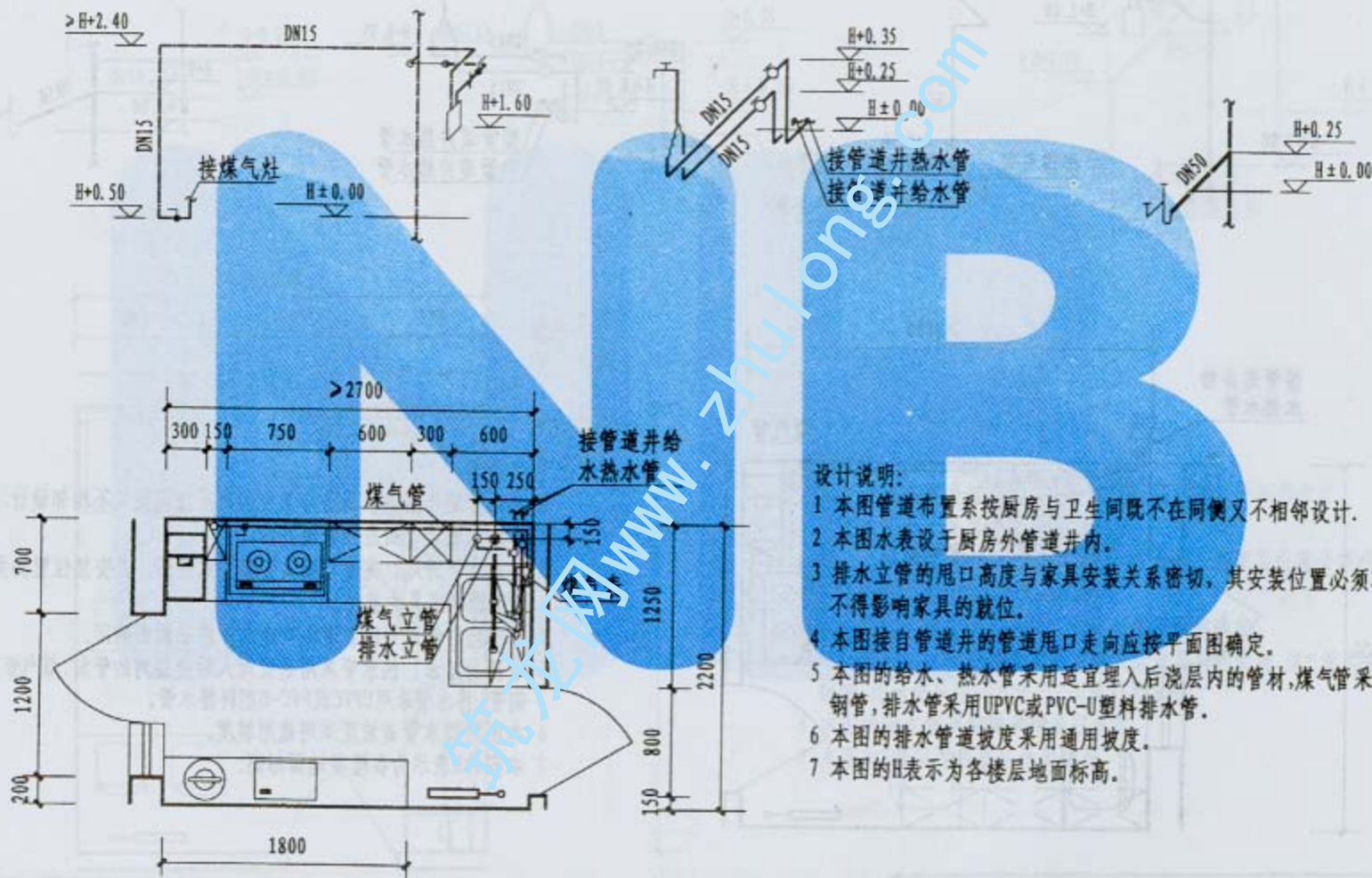
设计说明:

- 1 本图管道布置系按厨房与卫生间既不在同侧又不相邻设计。
- 2 本图水表设于厨房外管道井内。
- 3 排水立管的甩口高度与家具安装关系密切，其安装位置必须准确，不得影响家具的就位。
- 4 本图接自管道井的管道甩口走向应按平面图确定。
- 5 本图的给水、热水管采用适宜埋入后浇层内的管材，煤气管采用热镀锌钢管，排水管采用UPVC或PVC-U塑料排水管。
- 6 本图的排水管道坡度采用通用坡度。
- 7 本图的H表示为各楼层地面标高。



设计说明:

- 1 本图管道布置系按厨房与卫生间既不在同侧又不相邻设计。
- 2 本图水表设于厨房外管道井内。
- 3 排水立管的甩口高度与家具安装关系密切,其安装位置必须准确,不得影响家具的就位。
- 4 本图接自管道井的管道甩口走向应按平面图确定。
- 5 本图的给水、热水管采用适宜埋入后浇层内的管材,煤气管采用热镀锌钢管,排水管采用UPVC或PVC-U塑料排水管。
- 6 本图的排水管道坡度采用通用坡度。
- 7 本图的H表示为各楼层地面标高。

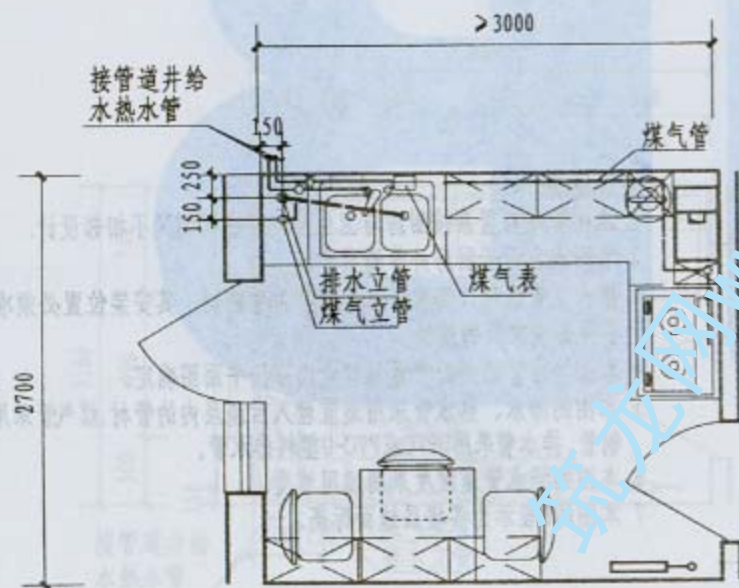
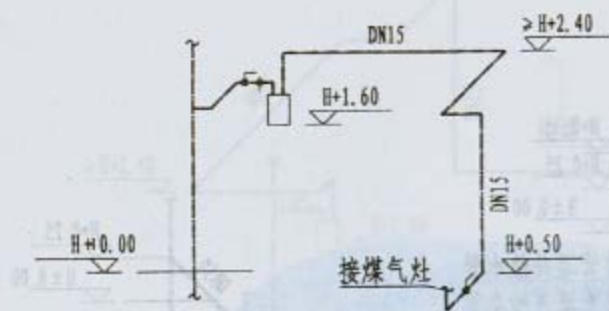


设计说明:

- 1 本图管道布置系按厨房与卫生间既不在同侧又不相邻设计。
- 2 本图水表设于厨房外管道井内。
- 3 排水立管的甩口高度与家具安装关系密切，其安装位置必须准确，不得影响家具的就位。
- 4 本图接自管道井的管道甩口走向应按平面图确定。
- 5 本图的给水、热水管采用适宜埋入后浇层内的管材，煤气管采用热镀锌钢管，排水管采用UPVC或PVC-U塑料排水管。
- 6 本图的排水管道坡度采用通用坡度。
- 7 本图的H表示为各楼层地面标高。

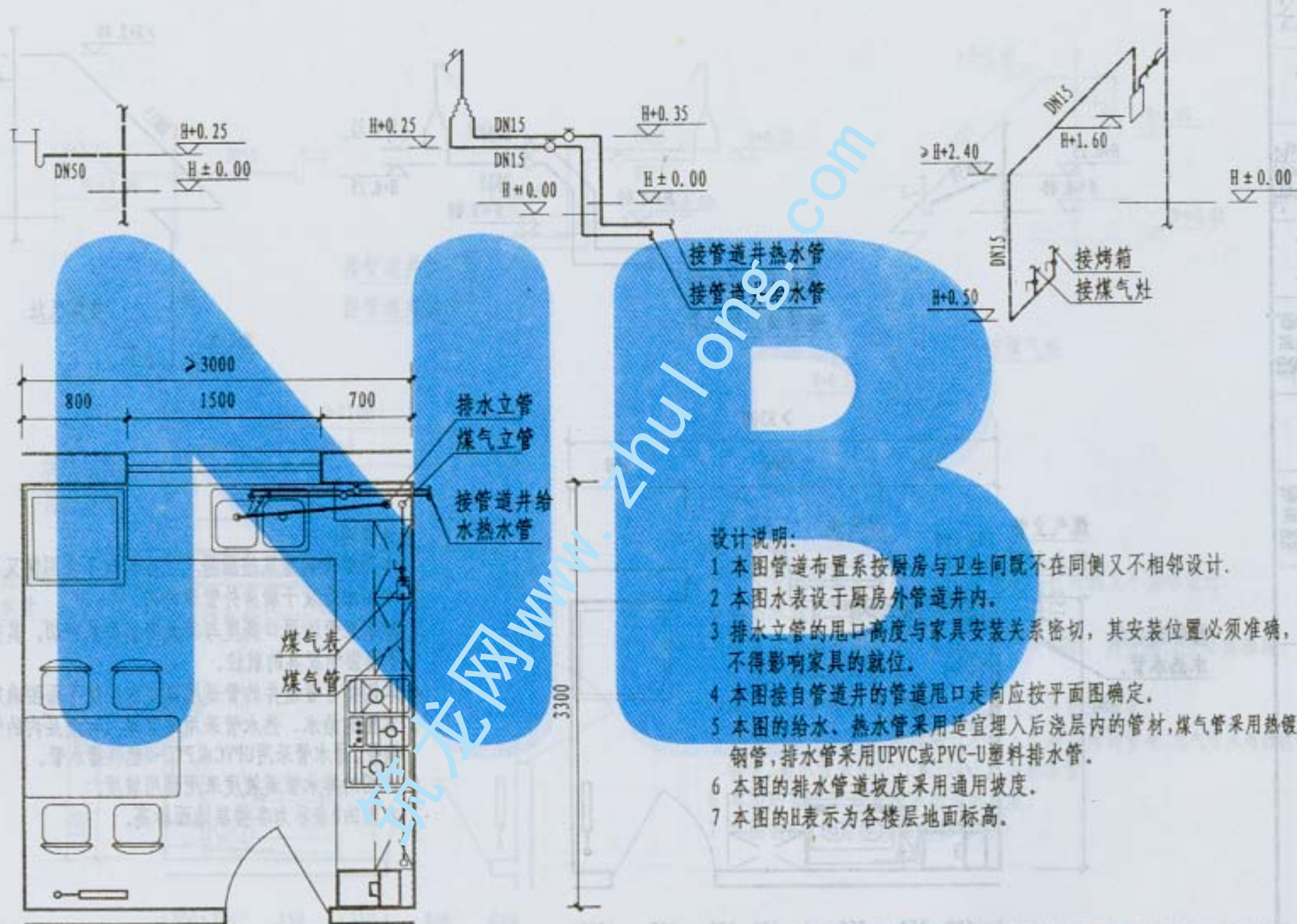
K41厨房管道布置图

图集号	05J11-1
页次	S15



设计说明:

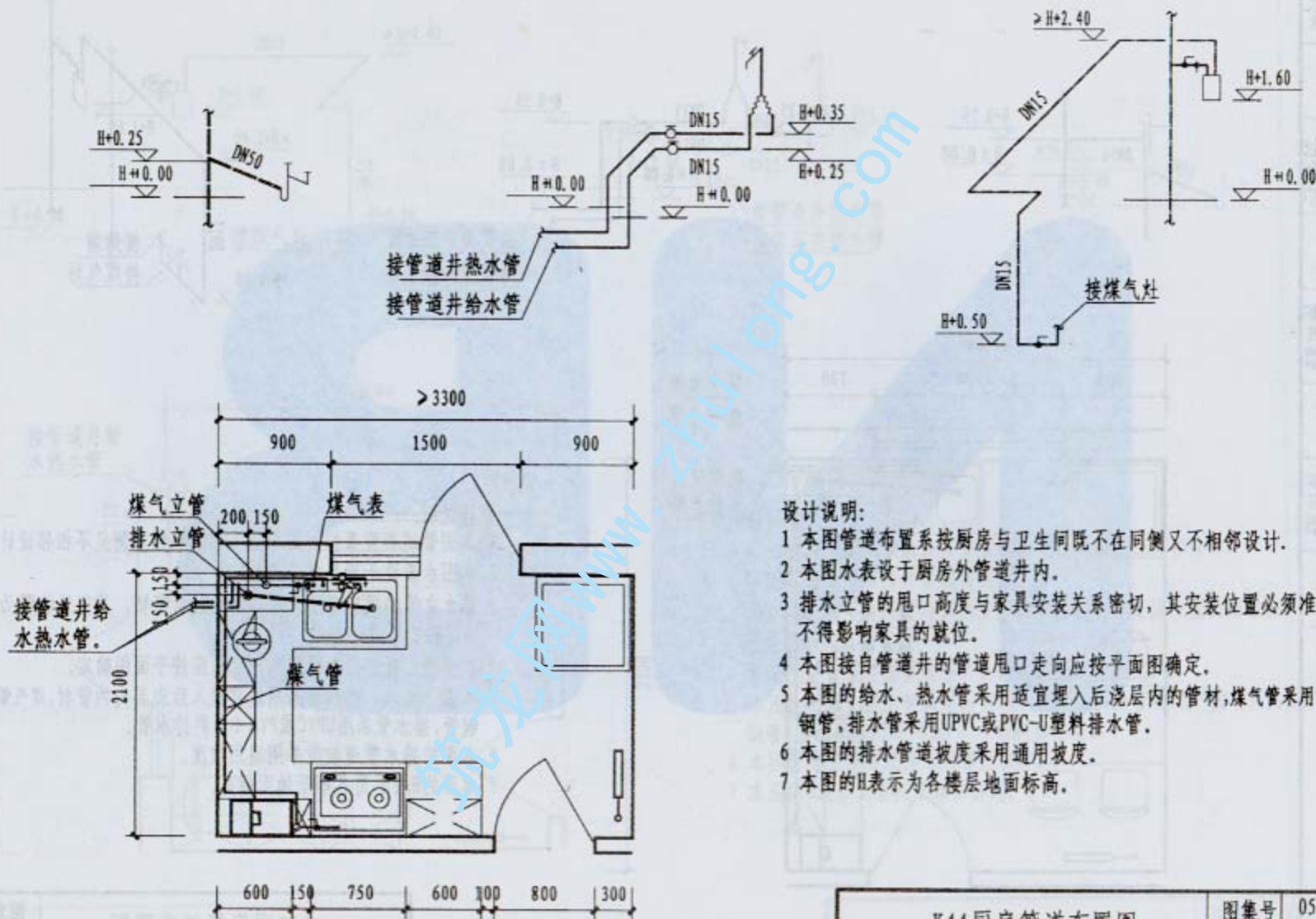
- 1 本图管道布置系按厨房与卫生间既不在同侧又不相邻设计。
- 2 本图水表设于厨房外管道井内。
- 3 排水立管的甩口高度与家具安装关系密切，其安装位置必须准确，不得影响家具的就位。
- 4 本图接自管道井的管道甩口走向应按平面图确定。
- 5 本图的给水、热水管采用适宜埋入后浇层内的管材，煤气管采用热镀锌钢管，排水管采用UPVC或PVC-U塑料排水管。
- 6 本图的排水管道坡度采用通用坡度。
- 7 本图的H表示为各楼层地面标高。



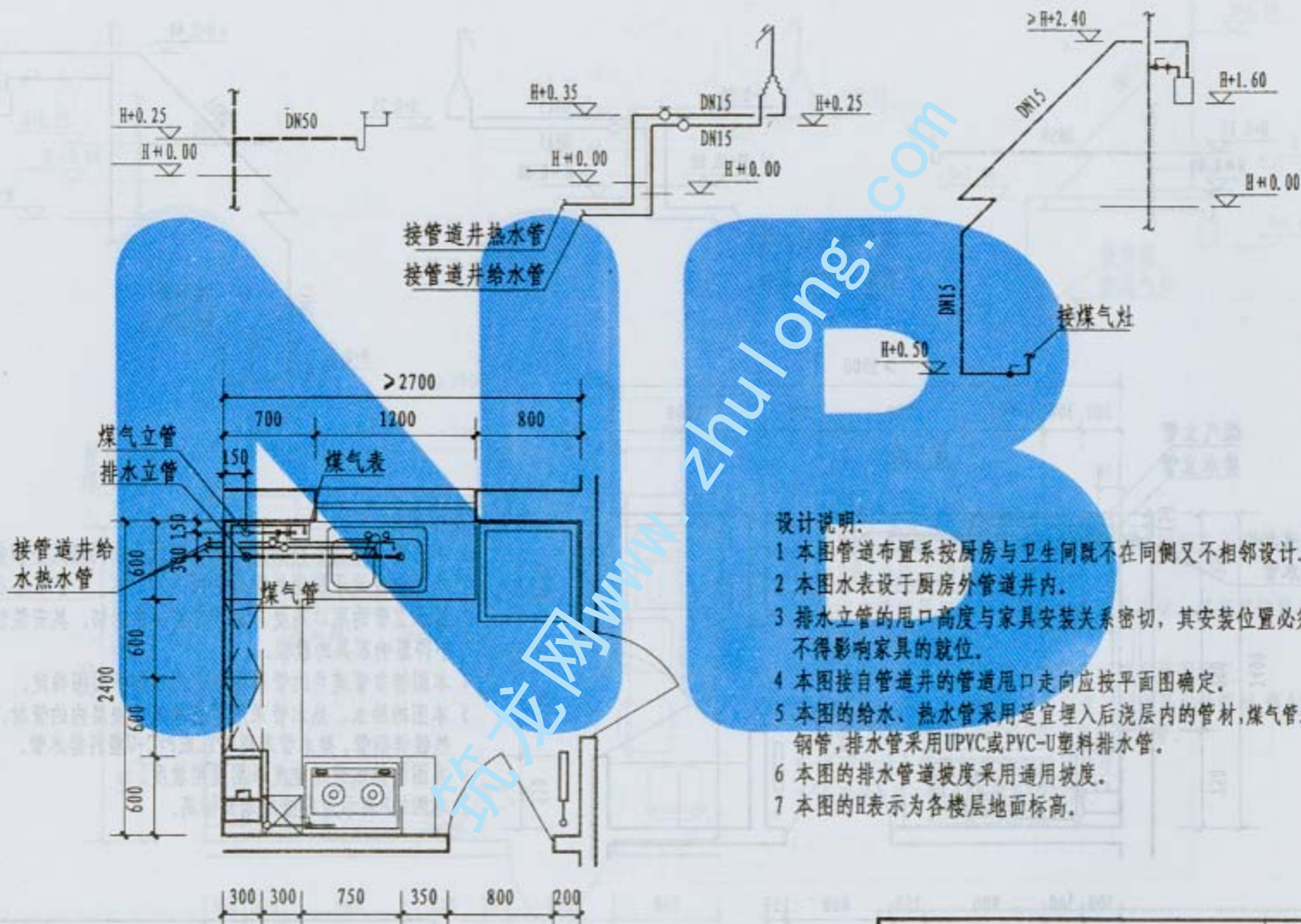
K43厨房管道布置图

图集号 05J11-1

页次 S17



K44厨房管道布置图

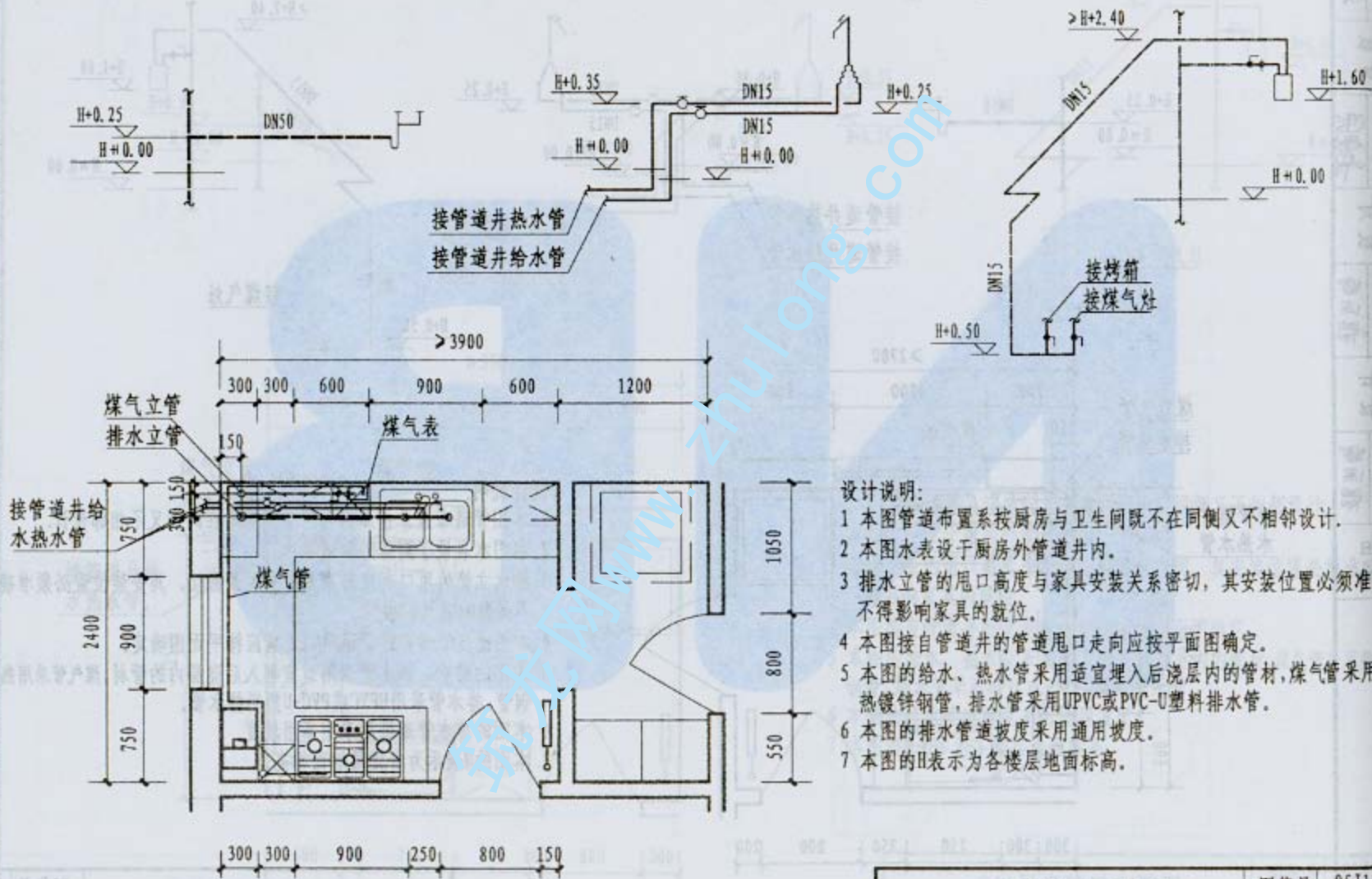


设计说明:

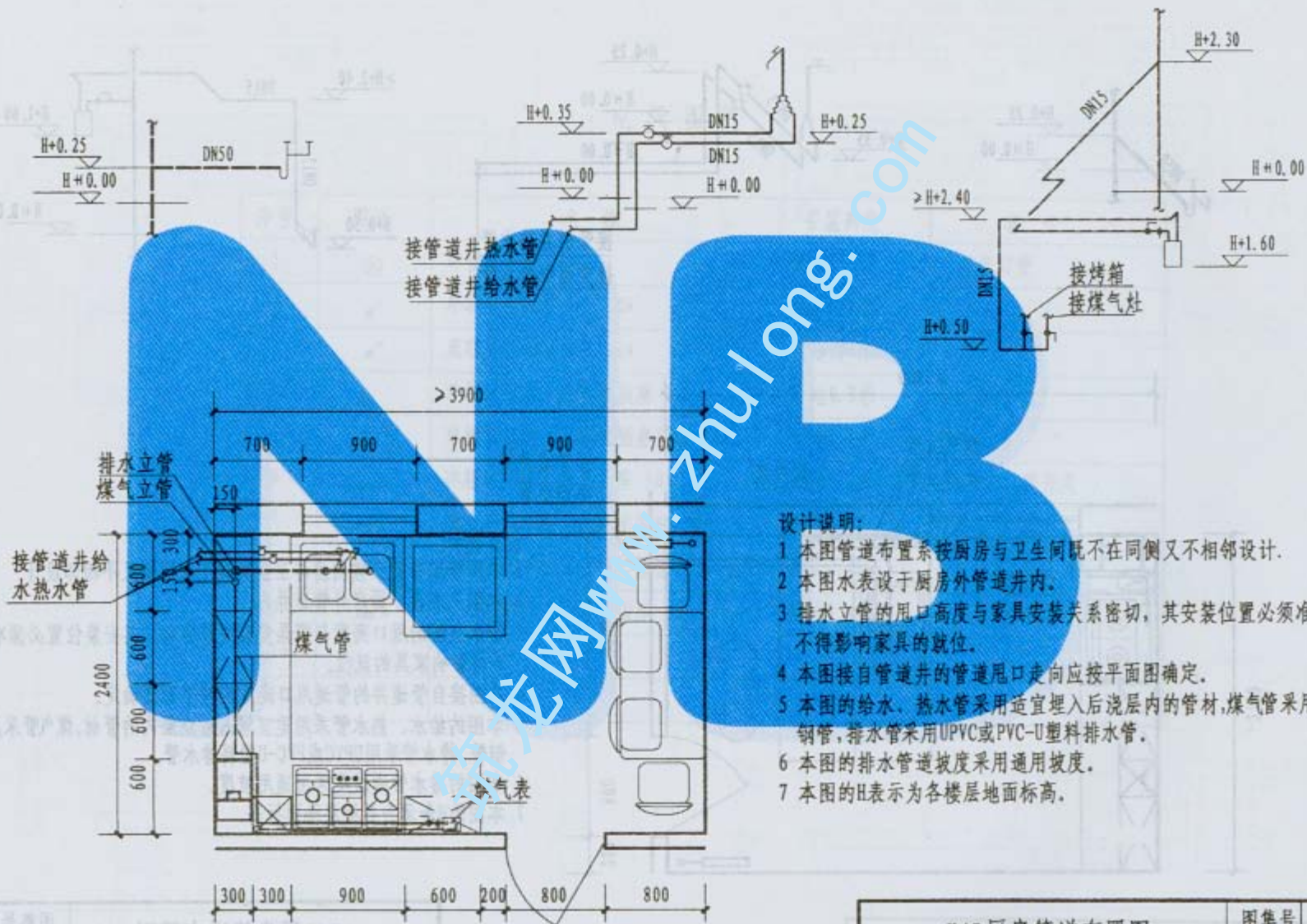
- 1 本图管道布置系按厨房与卫生间既不在同侧又不相邻设计。
- 2 本图水表设于厨房外管道井内。
- 3 排水立管的甩口高度与家具安装关系密切，其安装位置必须准确，不得影响家具的就位。
- 4 本图接自管道井的管道甩口走向应按平面图确定。
- 5 本图的给水、热水管采用适宜埋入后浇层内的管材，煤气管采用热镀锌钢管，排水管采用UPVC或PVC-U塑料排水管。
- 6 本图的排水管道坡度采用通用坡度。
- 7 本图的H表示为各楼层地面标高。

K45 厨房管道布置图

图集号	05J11-1
页次	S19

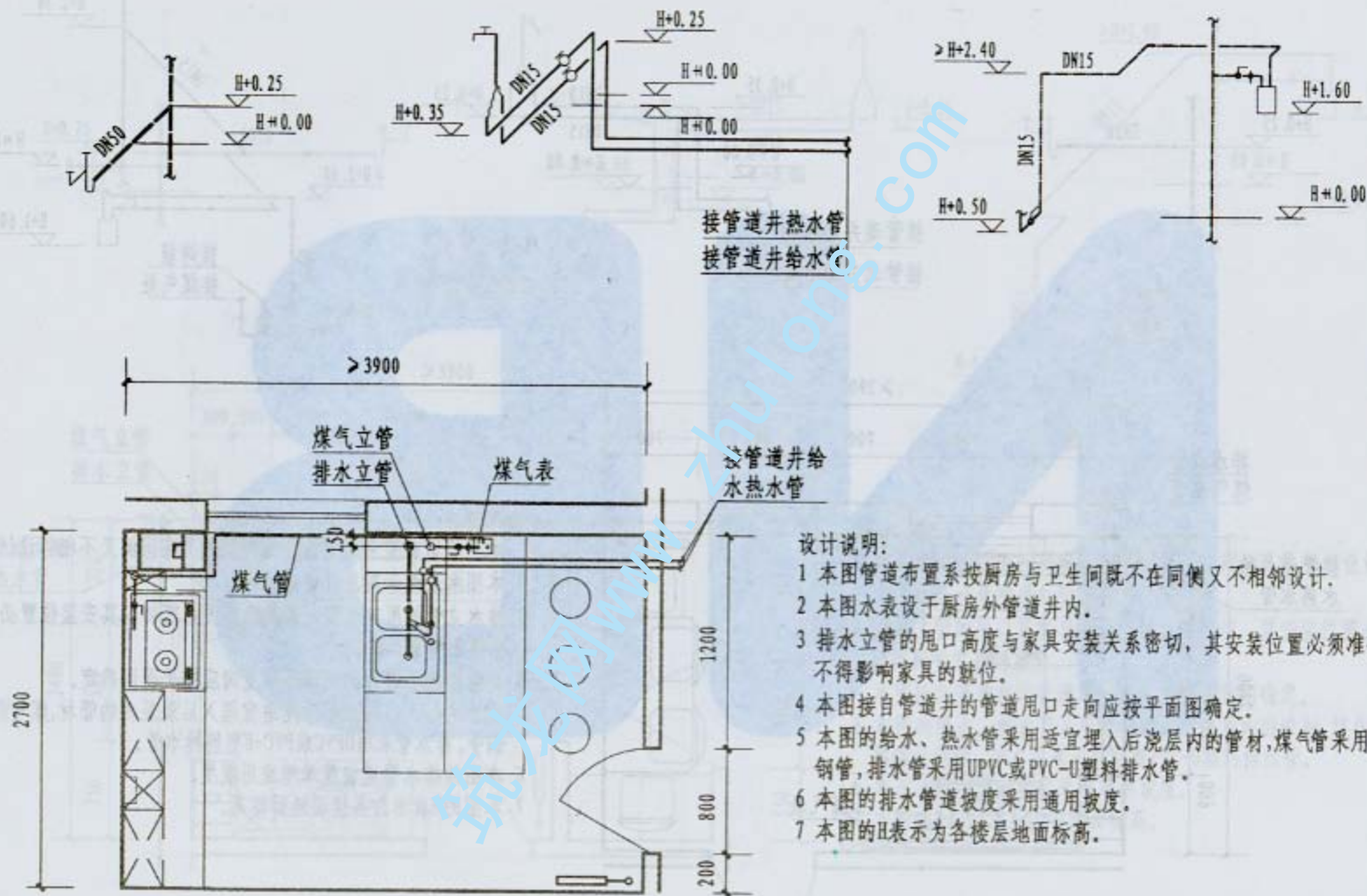


K46厨房管道布置图



设计说明:

- 1 本图管道布置系按厨房与卫生间既不在同侧又不相邻设计。
- 2 本图水表设于厨房外管道井内。
- 3 排水立管的甩口高度与家具安装关系密切，其安装位置必须准确，不得影响家具的就位。
- 4 本图接自管道井的管道甩口走向应按平面图确定。
- 5 本图的给水、热水管采用适宜埋入后浇层内的管材，燃气管采用热镀锌钢管，排水管采用UPVC或PVC-U塑料排水管。
- 6 本图的排水管道坡度采用通用坡度。
- 7 本图的H表示为各楼层地面标高。



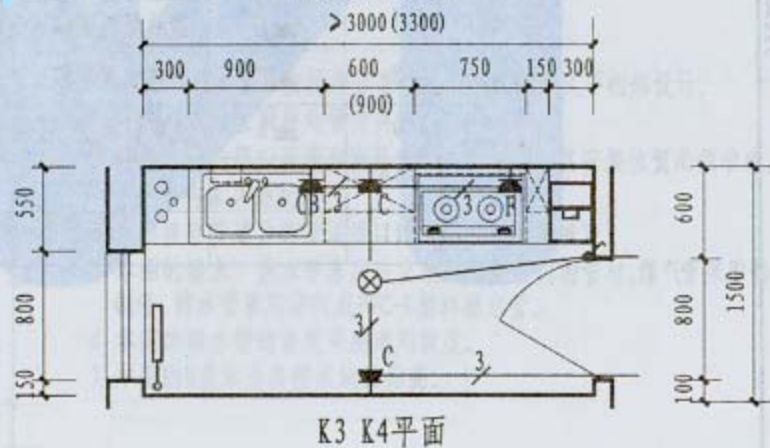
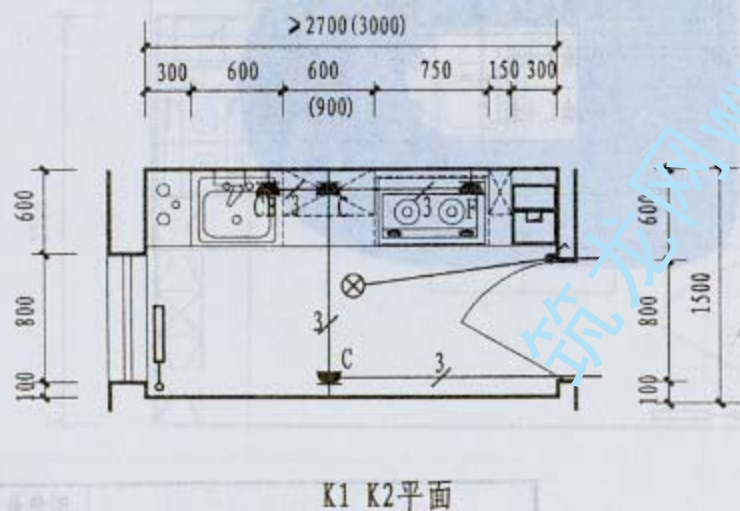
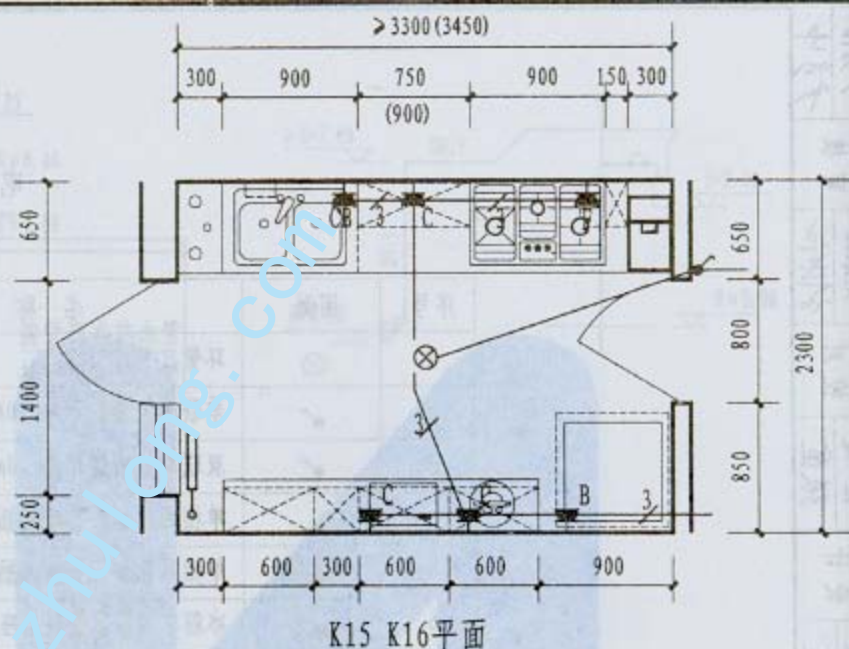
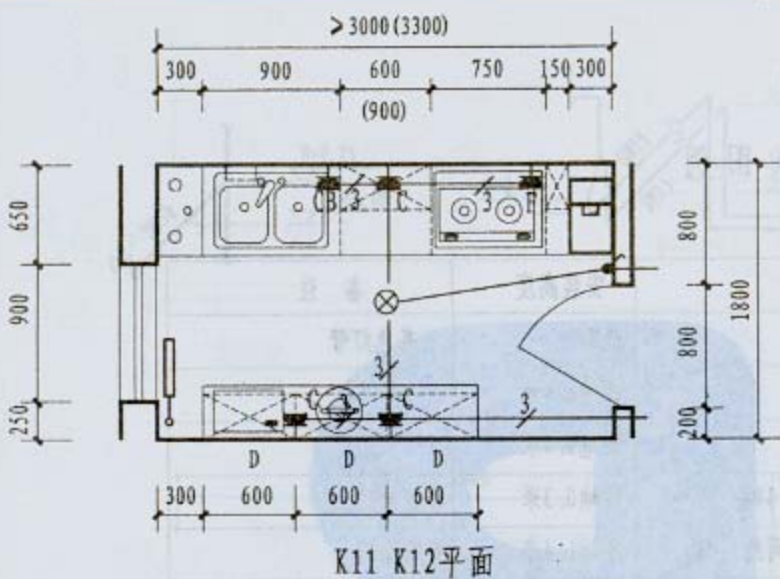
设计说明:

- 1 本图管道布置系按厨房与卫生间既不在同侧又不相邻设计。
- 2 本图水表设于厨房外管道井内。
- 3 排水立管的甩口高度与家具安装关系密切，其安装位置必须准确，不得影响家具的就位。
- 4 本图接自管道井的管道甩口走向应按平面图确定。
- 5 本图的给水、热水管采用适宜埋入后浇层内的管材，煤气管采用热镀锌钢管，排水管采用UPVC或PVC-U塑料排水管。
- 6 本图的排水管道坡度采用通用坡度。
- 7 本图的H表示为各楼层地面标高。

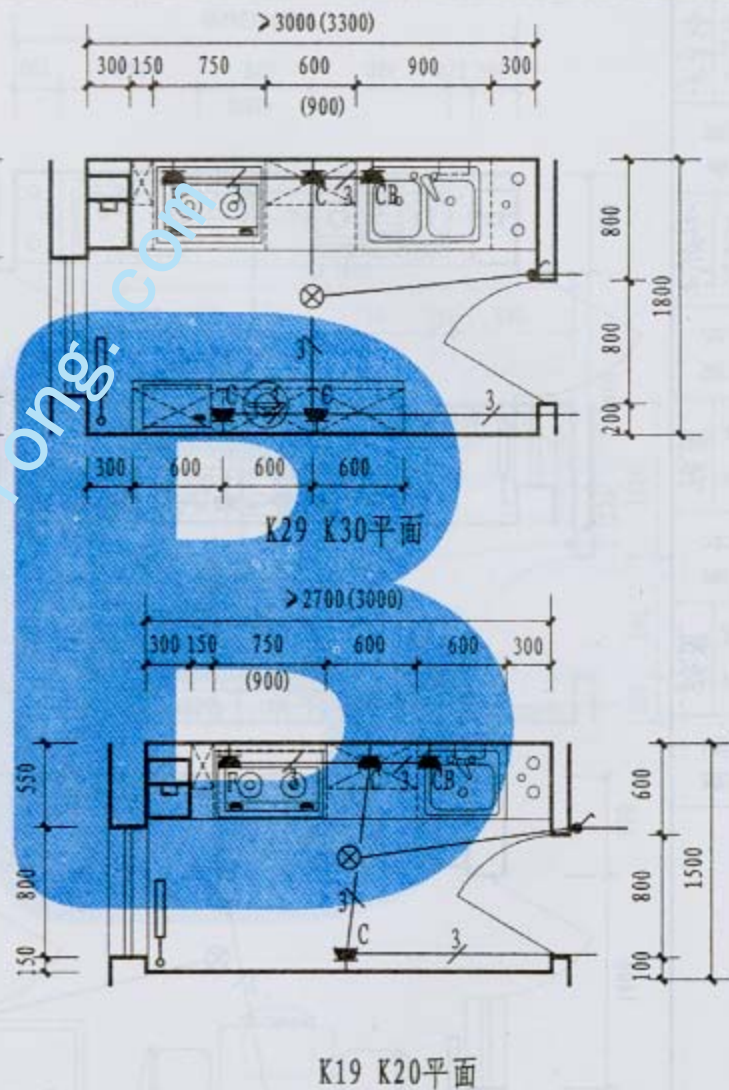
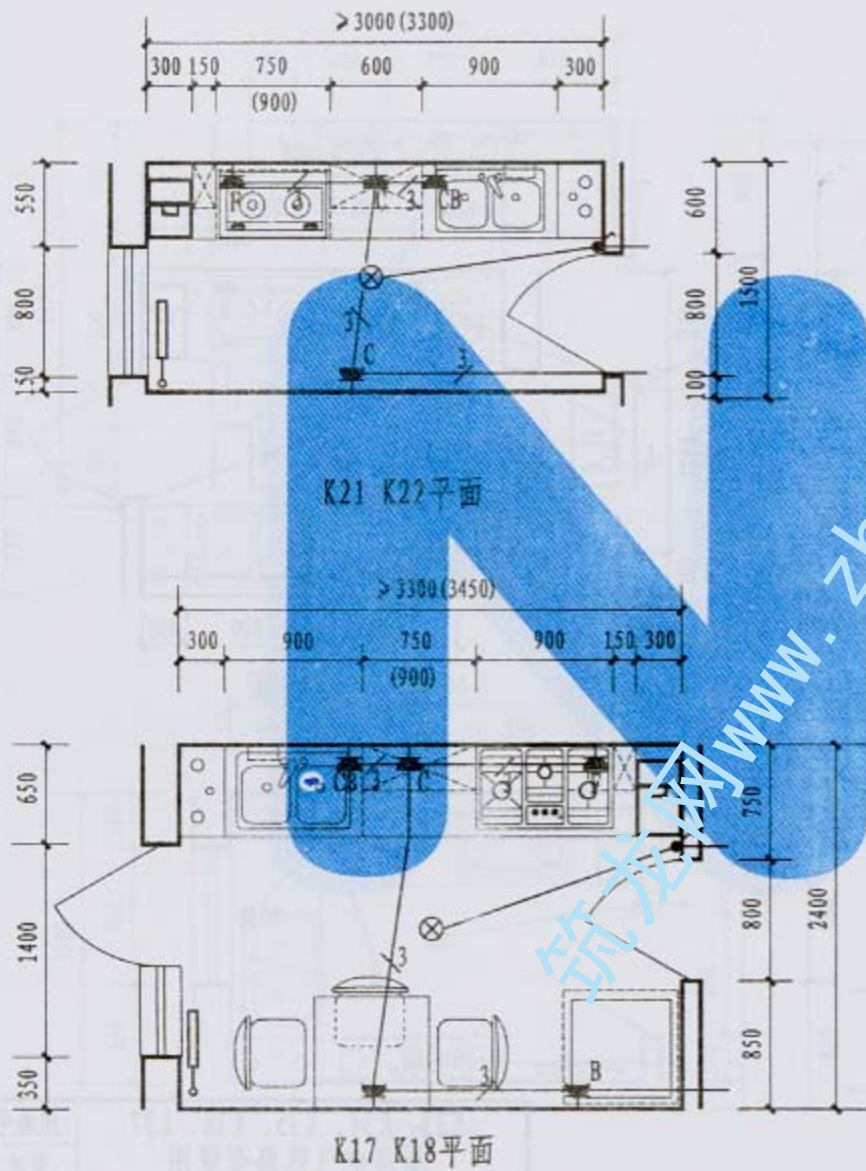
K48厨房管道布置图

电气图例

序号	图例	名称	安装高度	备注
1	⊗	环管日光灯 22W	吸顶	三基色灯管
2	⌞	单联单控暗装开关 10A	距地1.4米	
3	⌞	双联单控暗装开关 10A	距地1.4米	
4	⌞	单相两孔加三孔暗装插座 10A	距地0.3米	带安全门
5	⌞C	单相两孔加三孔暗装插座两线 10A	距地1.4米	带安全门
6	⌞B	冰箱单相三孔暗装插座 10A	距地1.4米	带安全门,带开关
7	⌞F	排油烟机单相三孔暗装插座 10A	距地2.0米	带安全门,带开关
8	⌞CB	电热水器单相三孔暗装插座 10A	距地0.4米	带安全门,带开关
9	⌞X	洗衣机单相三孔暗装插座 10A	距地1.4米	带安全门,带开关
10				
11				

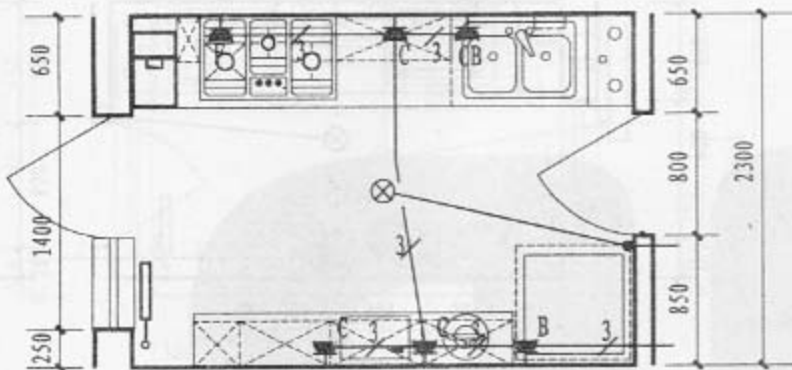
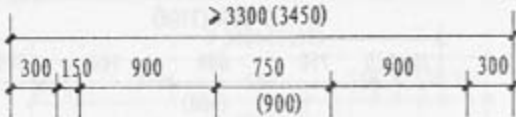


K1~K4、K11、K12、K15、K16
厨房电气线路布置图



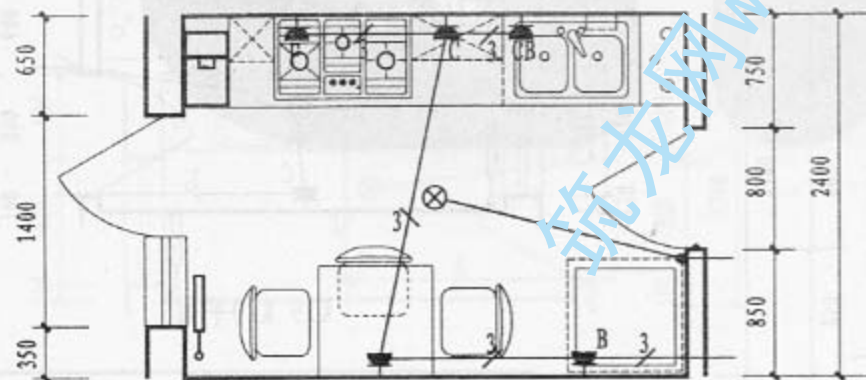
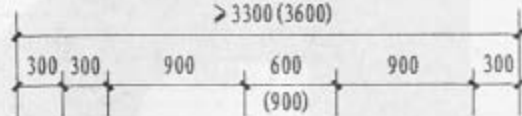
K17 ~ K22、K29、K30
厨房电气线路布置图

≥ 3300 (3450)



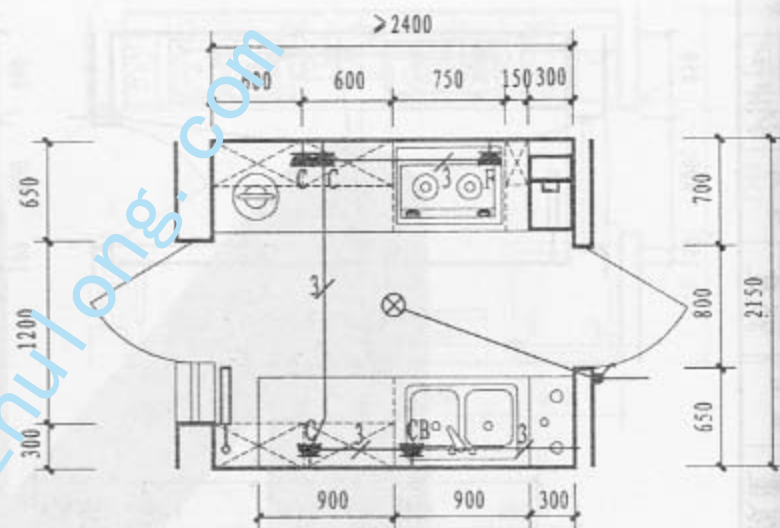
K33 K34平面

≥ 3300 (3600)



K35 K36平面

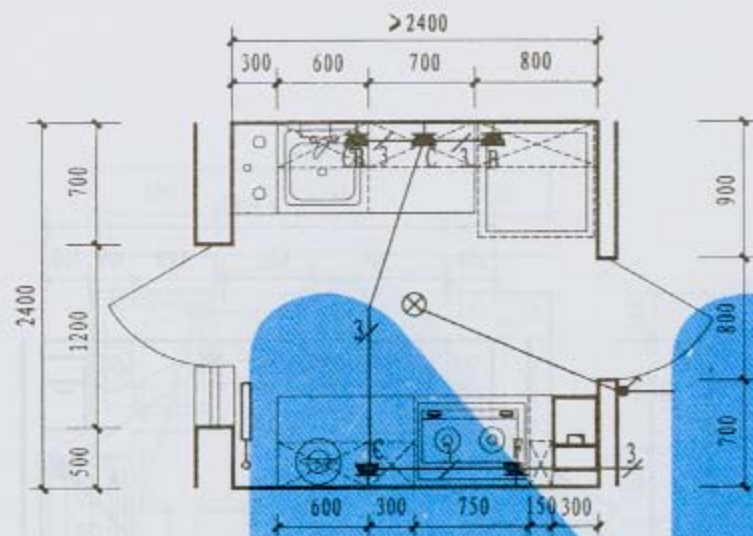
≥ 2400



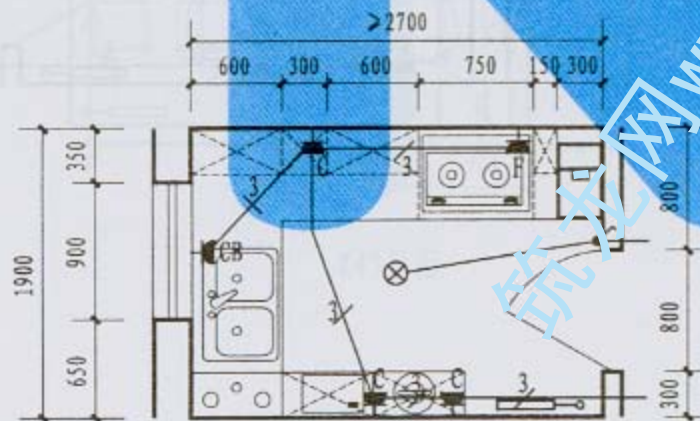
K37平面

K33、K34、K35、K36、K37
厨房电气线路布置图

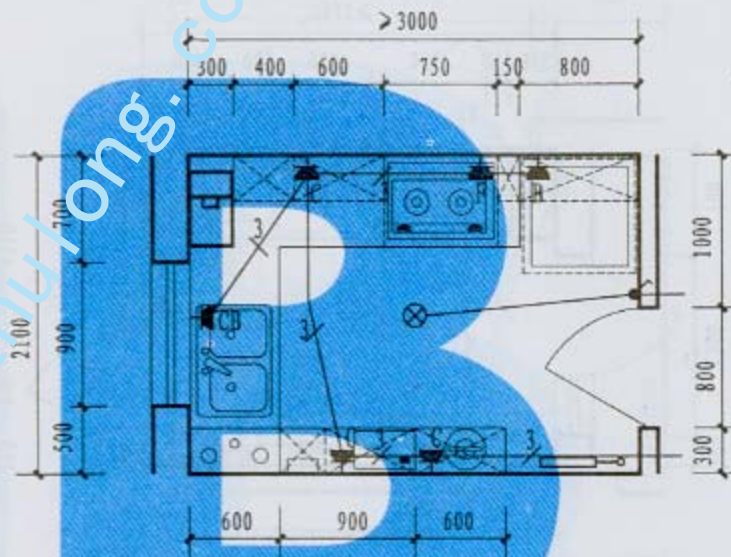
图集号	05J11-1
页次	D4



K38平面



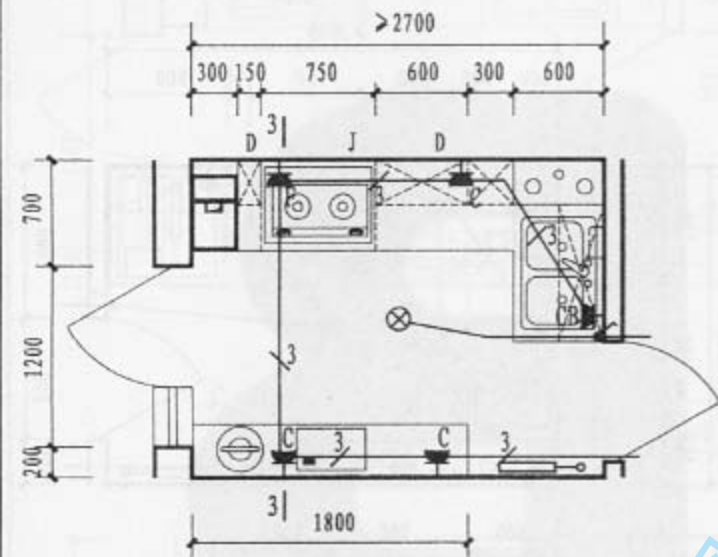
K39平面



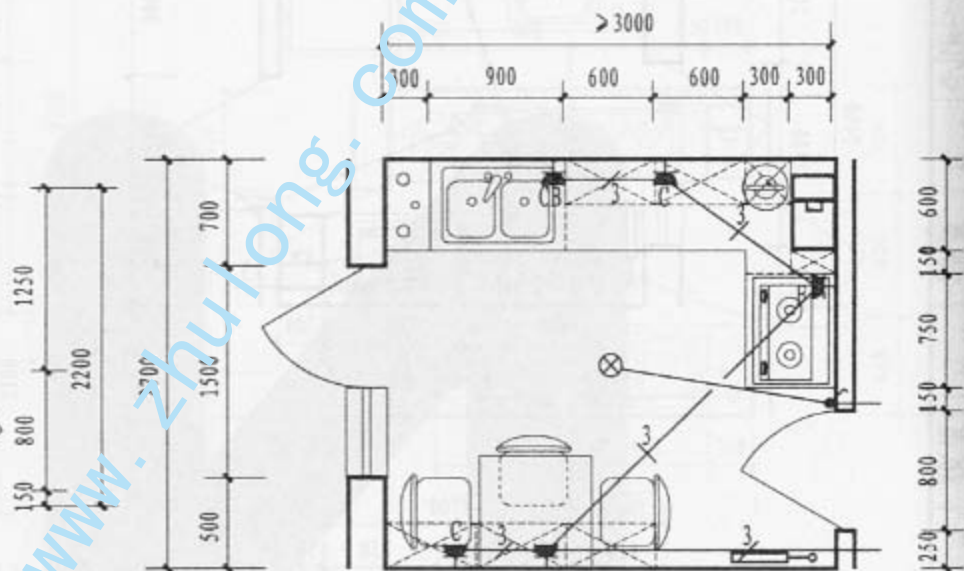
K40平面

K38、K39、K40
厨房电气线路布置图

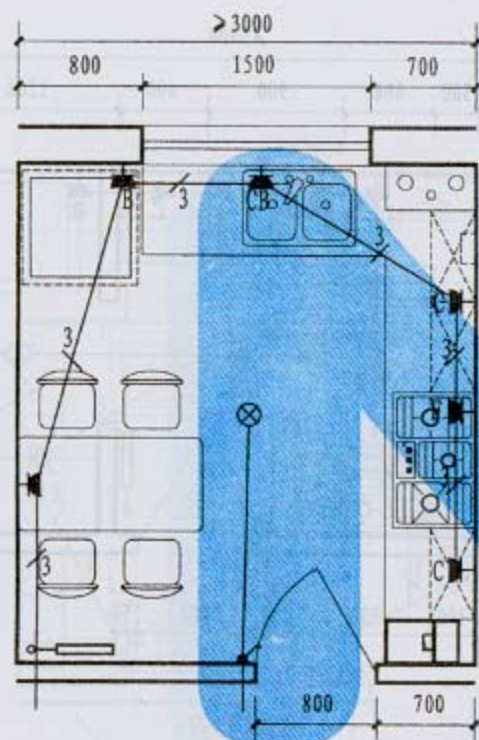
图集号	05J11-1
页次	D5



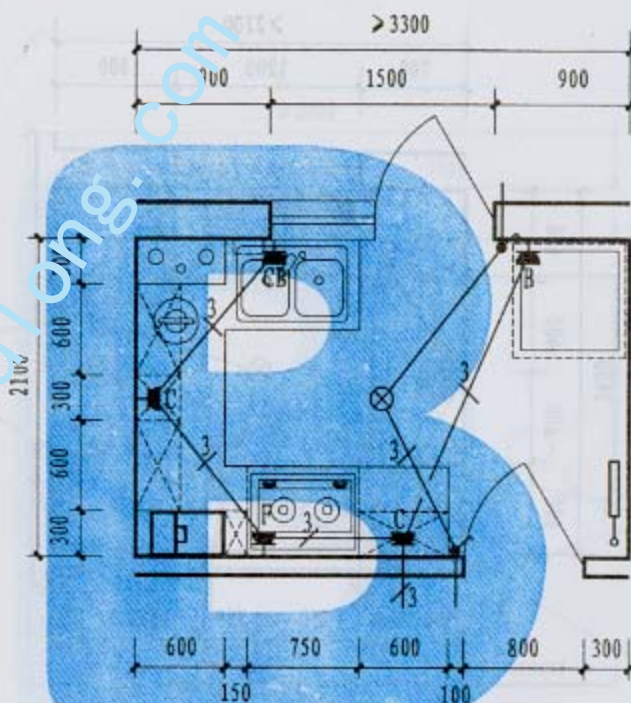
K41平面



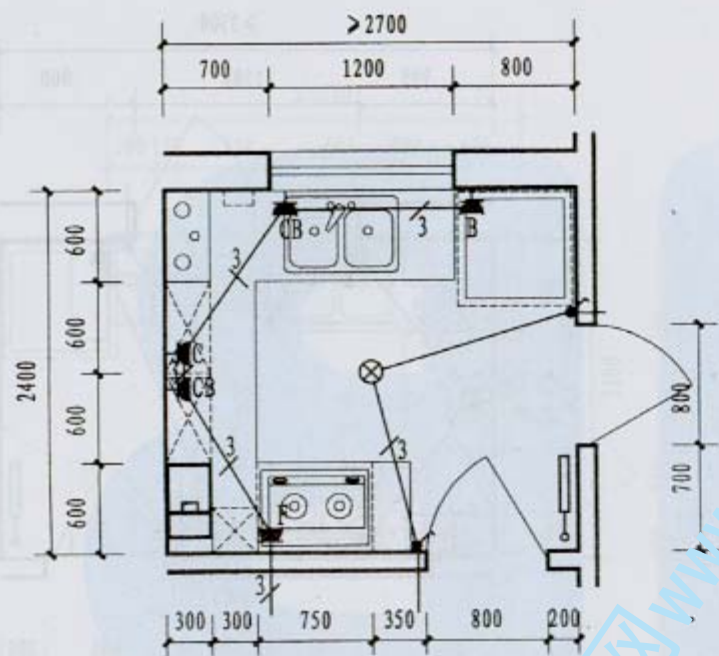
K42平面



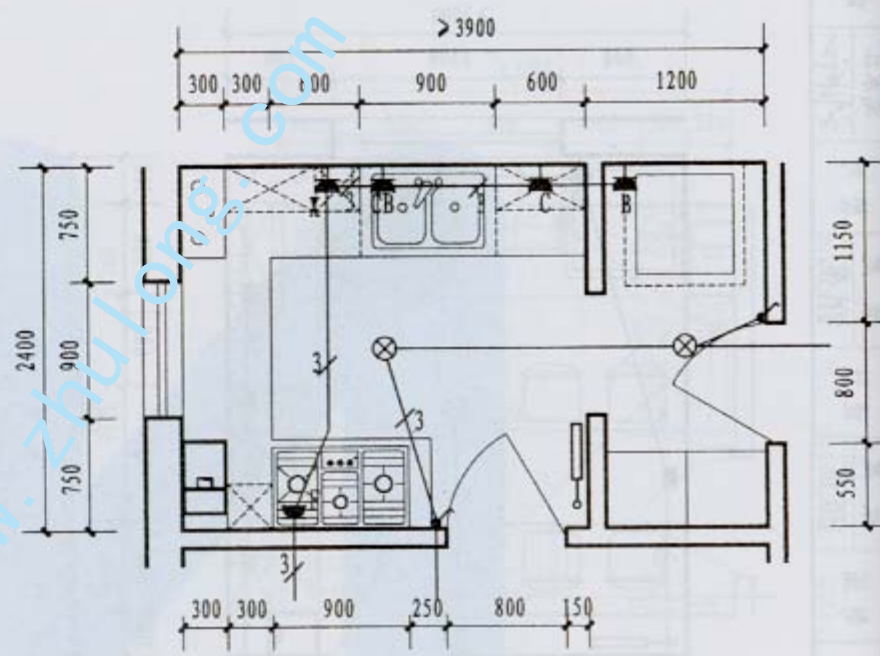
K43平面



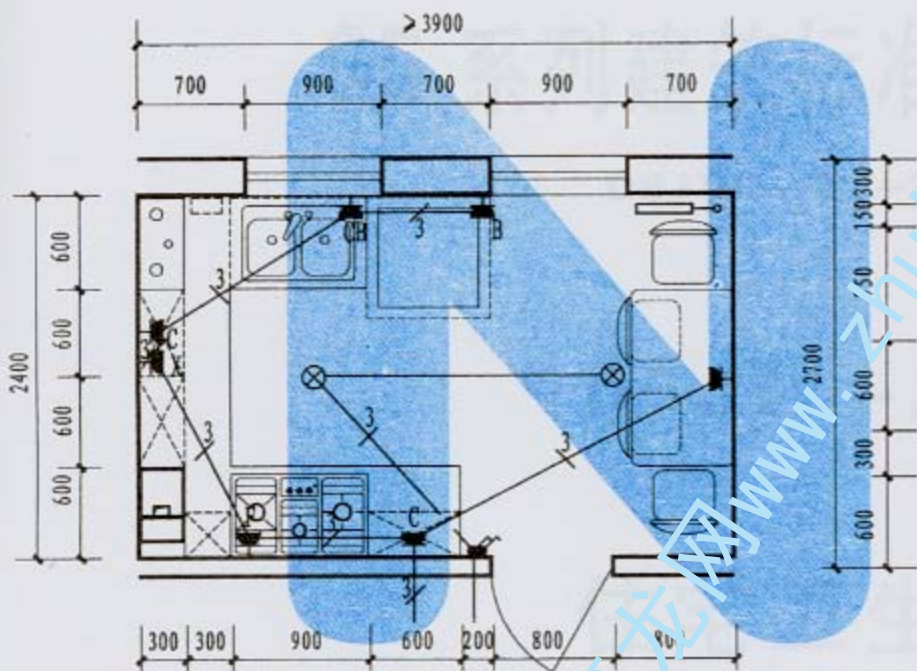
K44平面



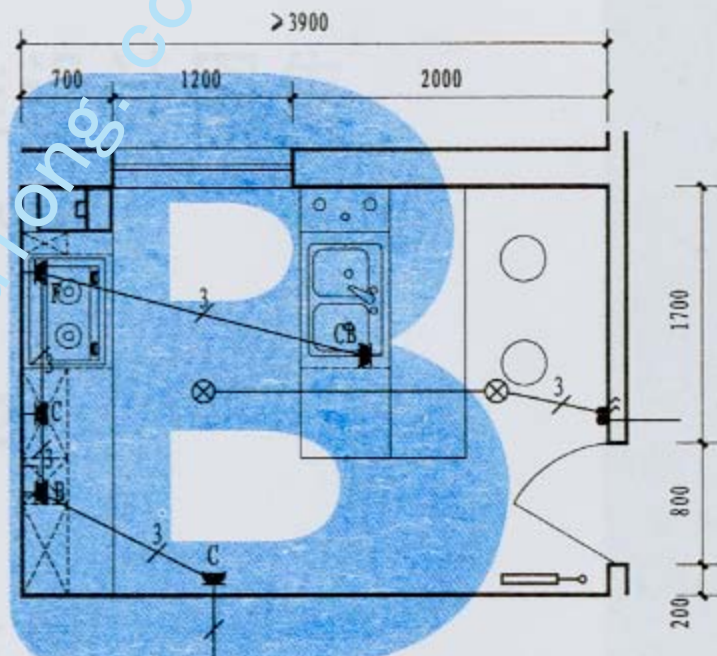
K45平面



K46平面



K47平面



K48平面