



中华人民共和国国家标准

GB/T 11228—2008
代替 GB/T 11228—1989

住宅厨房及相关设备基本参数

Fundamental parameters for kitchens and related equipments in housing

2008-11-04 发布

2009-06-01 实施



中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会

发布

目 次

前言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 分类 2

5 要求 2

附录 A（资料性附录） 住宅厨房典型平面布置示例 11

附录 B（资料性附录） 住宅厨房管线综合设计示例 17

前 言

本标准代替 GB/T 11228—1989《住宅厨房及相关设备基本参数》。

本标准与 GB/T 11228—1989 相比,主要变化如下:

- 增加了住宅厨房分类;
- 增加了住宅无障碍厨房的相关规定;
- 增加了住宅厨房中进行炊事行为时必须使用的水、电、燃气、暖气和通风等管线的综合布置要求;
- 增加了住宅厨房中燃气管线和计量表具进入管井与其他管线综合布置的要求;
- 增加了住宅厨房典型平面布置图和综合设计图作为资料性附录。

本标准附录 A、附录 B 为资料性附录。

本标准由中华人民共和国住房和城乡建设部提出。

本标准由住房和城乡建设部建筑制品与构配件产品标准化技术委员会归口。

本标准负责起草单位:中国建筑标准设计研究院。

本标准参加起草单位:清华大学建筑学院、清华大学建筑设计研究院、北京市煤气热力工程设计院有限公司、中国建筑装饰协会厨卫工程委员会、北京市工商联厨卫行业商会、青岛海尔厨房设备有限公司、博西华电器(江苏)有限公司、博洛尼家居用品(北京)有限公司、宁波方太厨具有限公司、广州欧派橱柜企业有限公司、成都倍特厨柜制造有限公司、河南省大信整体厨房科贸有限公司、东莞佳居乐橱柜有限公司、广东万家乐燃气具有限公司、樱花卫厨(中国)有限公司、北京康洁家具有限公司、成都爱普装饰材料有限公司、山东欧普科贸有限公司。

本标准主要起草人:张树君、马韵玉、李端文、周燕珉、傅昕、戚大明、蒋惠、田万良、胡亚南、牟勇、王莉、高益宏、蔡明、茅忠群、姚良松、刘定河、庞学元、李向阳、余少言、沈铭中、蒋志平、王占府、巫敏、刘长生。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB/T 11228—1989。

住宅厨房及相关设备基本参数

1 范围

本标准规定了住宅厨房及相关设备基本参数和厨房设备与厨房设施的范围、术语和定义、分类、要求。

本标准适用于有供水、排水、电气、燃气设施等管线的新建、改建城镇住宅厨房及相关设备的基本参数。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 18884.1 家用厨房设备 第1部分：术语

GB 50028 城镇燃气设计规范

GB/T 50100 住宅建筑模数协调标准

CJJ 12 家用燃气燃烧器具安装及验收规程

CJJ 94 城镇燃气室内工程施工及验收规范

JGJ 50 城市道路和建筑物无障碍设计规范

3 术语和定义

GB/T 18884.1 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

住宅厨房 **kitchens in housing**

住宅中供居住者进行炊事活动的空间。

3.2

无障碍厨房 **accessible kitchen**

住宅中供乘坐轮椅的残疾人、老年人使用的无障碍设施齐全的厨房。

3.3

厨房家具 **furniture for kitchen**

厨房中用于膳食制作和存放功能的厨柜（包括固定家具、辅助柜等），如地柜、吊柜、高柜等。

3.4

厨房设备 **equipment for kitchen**

进行炊事行为使用的灶具、吸油烟机、洗涤池、冰箱、洗碗机、微波炉、垃圾处理机等工业化产品。

3.5

厨房设施 **facility for kitchen**

进行炊事行为时必须使用的水、电、燃气、暖气与通风、电视与电话等管线及表具。

3.6

地柜 **floor unit**

炊事活动中用于配餐、备餐等功能的厨房家具。

3.7

地柜高度 **height of floor unit**

地面和地柜面之间的垂直距离。

3.8

地柜深度 **depth of floor unit**

地柜的前缘垂线与地柜、洗涤柜等正面垂线之间的水平距离。

3.9

地柜宽度 **width of floor unit**

地柜平行于操作正面的水平尺寸。

3.10

底座深度 **depth of plinth recess**

底座正面垂线与地柜前缘垂线之间的水平距离。

3.11

底座高度 **height of plinth recess**

地面与厨房家具底板下缘之间的垂直净距。

3.12

整体台面 **integrated board**

厨房中用于膳食制作地柜的顶面部分,为一完整的整体。

3.13

辅助台 **subsidiary board**

厨房中除地柜以外,用于辅助炊事行为的厨房家具。

3.14

管线区 **area for pipes and power lines**

住宅建筑中用于给水、排水、热水、燃气等厨房设施(含表具)在垂直方向或水平方向集中布置的区域。

3.15

设备接口 **joint of equipments**

住宅厨房中各种厨房设备与厨房设施的连接部位。

3.16

操作厨房 **working kitchen**

住宅中进行洗、切、烧等炊事行为的空间。

3.17

餐室厨房 **kitchen with dining**

厨房内除炊事行为空间外,还兼有进餐行为空间,且各空间功能分区明确。

3.18

起居餐室厨房 **kitchen with dining and living**

炊事行为空间包容于进餐、起居行为空间之中,且各空间功能分区明确。

4 分类

4.1 住宅厨房按使用功能分为操作厨房(K)、餐室厨房(DK)和起居餐室厨房(LDK)三种类型。

4.2 住宅厨房按使用者分为普通厨房(以下简称厨房)和无障碍厨房两种类型。

5 要求

5.1 一般规定

5.1.1 住宅厨房建筑模数应符合 GB/T 50100 的规定。

5.1.2 住宅厨房家具尺寸应与建筑模数相协调。住宅厨房净尺寸和厨房家具的基本模数数值为

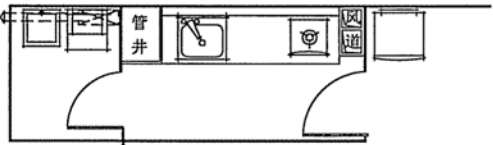
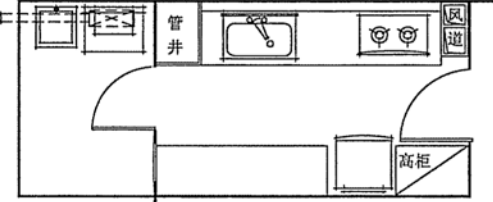
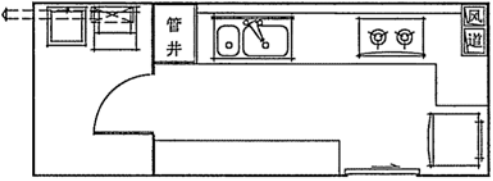
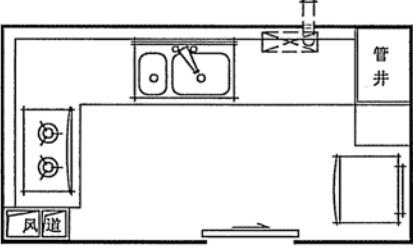
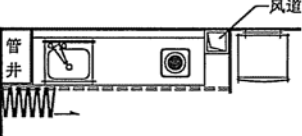
100 mm，其符号为 M。厨房开间与进深和厨房家具的模数化尺寸，应是基本模数的倍数。

注 1：厨房净尺寸指建筑装修后的尺寸。

注 2：M 是国际通用的建筑模数符号，1M=100 mm。

5.1.3 住宅厨房家具的主要布置形式分为单排型、双排型、L 型、U 型和壁柜型，其厨房净宽度(短边)、净长度(长边)尺寸应符合表 1 的规定。典型布置形式参见附录 A。

表 1 住宅厨房宽度、长度尺寸限值

厨房家具 布置形式	厨房平面示意图	厨房最小 净宽度/mm	厨房最小 净长度/mm
单排型		1 500(1 600)/2 000 (15M(16M)/20M)	3 000/3 000 (30M/30M)
双排型		2 200/2 700 (22M/27M)	2 700/2 700 (27M/27M)
L 型		1 600/2 700 (16M/27M)	2 700/2 700 (27M/27M)
U 型		1 900/2 100 (19M/21M)	2 700/2 700 (27M/27M)
壁柜型		700/— (7M/—)	2 100/— (21M/—)
按炊事操作流程排列，厨房地柜净长不应小于 2.1 m。			
注 1：布置双排型厨房家具的厨房中，两排厨房家具之间的净距为 0.90 m。			
注 2：/下尺寸为无障碍厨房的尺寸。			
注 3：壁柜型厨房宜用于家庭人口少且在家做饭机率少的家庭，灶具为电气灶。可利用炊事行为空间兼容其他功能行为空间。			
注 4：通风道、管井等未计入厨房尺寸限值中。			

5.1.4 无障碍厨房应除符合 JGJ 50 的相关规定外,还应符合下列要求:

- a) 无障碍厨房的使用面积不应小于 6.00 m^2 。厨房内应设冰箱位置和二人就餐位置。
- b) 厨房净宽不应小于 2.00 m ;布置双排地柜的厨房通道净宽不应小于 1.50 m 。通道应能满足轮椅的回转活动(可利用地柜、餐台下部的局部凹入空间),轮椅的回转直径不宜小于 1500 mm 。灶台和洗涤池宜就近布置。参见附录 A 的图 A.10、图 A.11。
- c) 地柜高度宜为 0.75 m 。深度宜为 0.60 m 。地柜台面下方净宽度不应小于 0.60 m ;高度不应小于 0.65 m ;深度不应小于 0.35 m ,如图 1 所示。
- d) 吊柜柜底高度,不应大于 1.20 m ;深度不应大于 0.25 m 。
- e) 燃气热水器的阀门及观察孔高度,不应大于 1.10 m 。吸油烟机的开关宜为低位式开关。

单位为毫米

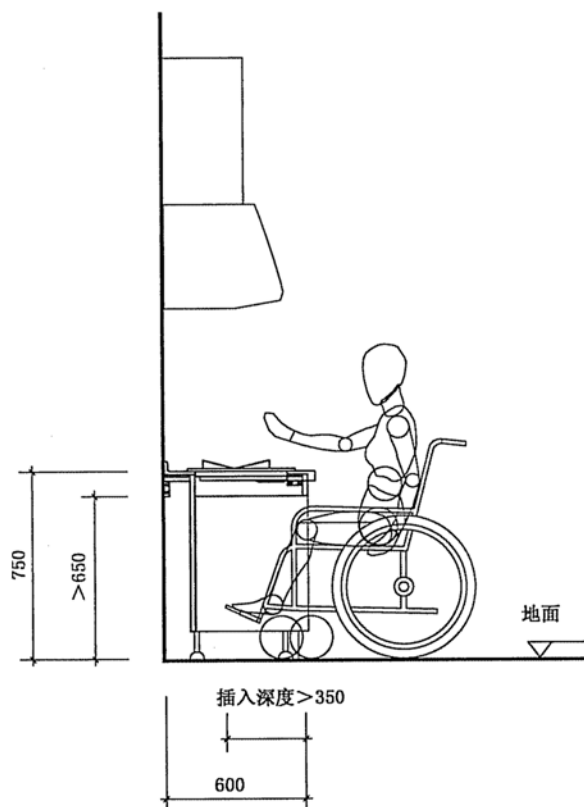


图 1 无障碍厨房家具

5.2 厨房净尺寸限值

5.2.1 开间净尺寸,操作厨房不应小于 $1.60(1.50) \text{ m}$;与餐厅合用的餐室厨房不应小于 2.70 m ;与起居、餐厅合用的起居餐室厨房不应小于 3.30 m ,或视平面布局确定。

5.2.2 进深净尺寸,操作厨房和与餐厅合用的餐室厨房不宜小于 3.00 m 。

5.2.3 安装燃气灶的空间净高不应低于 2.20 m ;安装燃气热水器和燃气壁挂式采暖炉的空间净高宜大于 2.40 m 。

5.3 厨房家具

厨房家具,如图 2 所示。

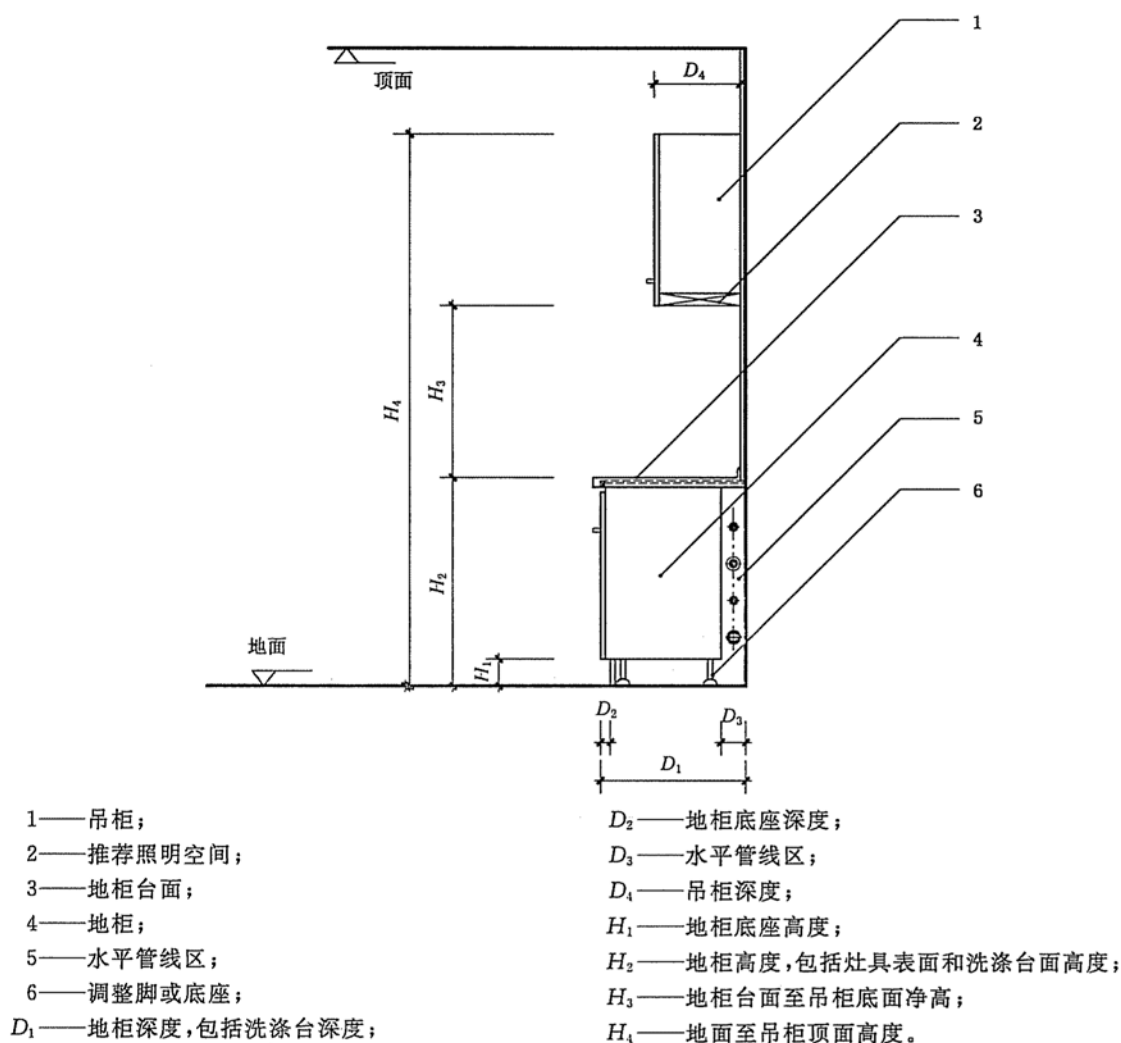


图2 厨房家具示意图

5.3.1 厨房家具高度尺寸

5.3.1.1 地柜台面高度，包括灶台和洗涤台高度宜为 8 M、8.5 M 及 9 M，推荐尺寸为 8.5 M。当为台式燃气灶时，灶台高度为地柜台面高度减去台式燃气灶高。地柜底座高度宜为 1 M，地柜底座深度不宜小于 0.5 M。

5.3.1.2 辅助台台面高度宜为 8 M、8.5 M 及 9 M，且宜与地柜台面高度一致。

5.3.1.3 地柜台面至吊柜底面净空距离宜为 0.6 M。

5.3.1.4 灶台上烹调器具的支承面与安装在灶台上方的吸油烟机最低部位的距离宜为 0.65 m～0.70 m。

5.3.1.5 高柜与吊柜顶面高度宜为 2.2 M。

5.3.2 厨房家具深度尺寸

5.3.2.1 地柜的深度宜为 6 M、6.5 M 及 7 M，推荐尺寸为 6 M。

5.3.2.2 辅助台的深度宜为 3 M、3.5 M、4.0 M、4.5 M，推荐尺寸为 4 M。

5.3.2.3 吊柜的深度宜为 3 M、3.5 M、4.0 M，推荐尺寸为 3.5 M。

5.3.3 厨房家具宽度尺寸

5.3.3.1 地柜宽度宜为 6 M、9 M、12 M，推荐尺寸为 6 M。

5.3.3.2 灶柜的宽度为 6 M、7.5 M、8 M、9 M，推荐尺寸为 7.5 M。

5.3.3.3 洗涤柜的宽度宜为 6 M、8 M、9 M，推荐尺寸为 6 M、9 M。

5.4 嵌入式厨房设备空间宽度尺寸应符合表 2 的规定。

表 2 嵌入式厨房设备空间宽度尺寸

名称	宽度空间尺寸/mm	名称	宽度空间尺寸/mm
燃气灶	≥750	洗碗机	≥600
吸油烟机	≥900	电冰箱(单开门)	≥700
洗涤池	≥600(单池) ≥900(双池)	电冰箱(双开门)	≥1 000
电烤箱	≥600	电冰箱(嵌入式)	≥600
微波炉	≥600	燃气热水器	≥600
消毒柜	≥600		

注:当壁柜型厨房采用 3 M 电气灶具时,其宽度空间尺寸可适当减小。

5.5 管线布置

5.5.1 管线布置原则

5.5.1.1 管线应综合布置。设备接口定位,便于厨房家具与厨房设备安装和更换。

5.5.1.2 厨房设施表具不应进入厨房家具内,管线不得穿越地柜台面。管线综合设计示例参见附录 B。

5.5.2 立管与表具

5.5.2.1 立管与表具宜布置在住宅套型外公共空间,如楼梯间或户门外,参见附录 B 中图 B.4。

5.5.2.2 立管与表具布置在住宅套内时,宜与住宅卫生间共用管线区,参见附录 B 中图 B.3。在冬季不结冰地区可布置在服务阳台上,如图 6 所示。

5.5.2.3 立管布置在厨房内时,立管和表具宜布置在立管管线区。立管从外侧到墙内侧依次宜为燃气管、给水管、热水管和排水管,如图 3、图 4 所示。

5.5.2.4 管线区包覆宽度不宜大于 0.50 m,深度不宜大于 0.70 m,如图 3、图 4 所示。图 3、图 4 适用于多层建筑,其他类型住宅厨房管线可参照布置。

单位为毫米

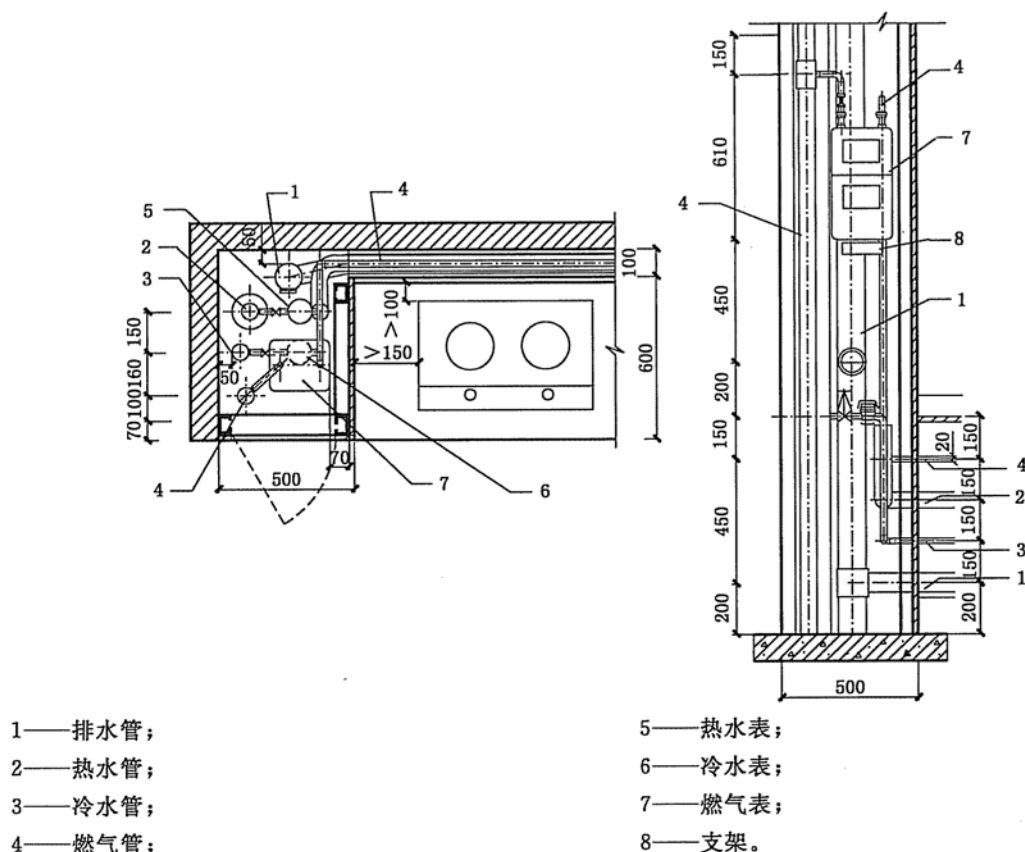


图 3 厨房家具单排布置时管道和表具布置图

单位为毫米

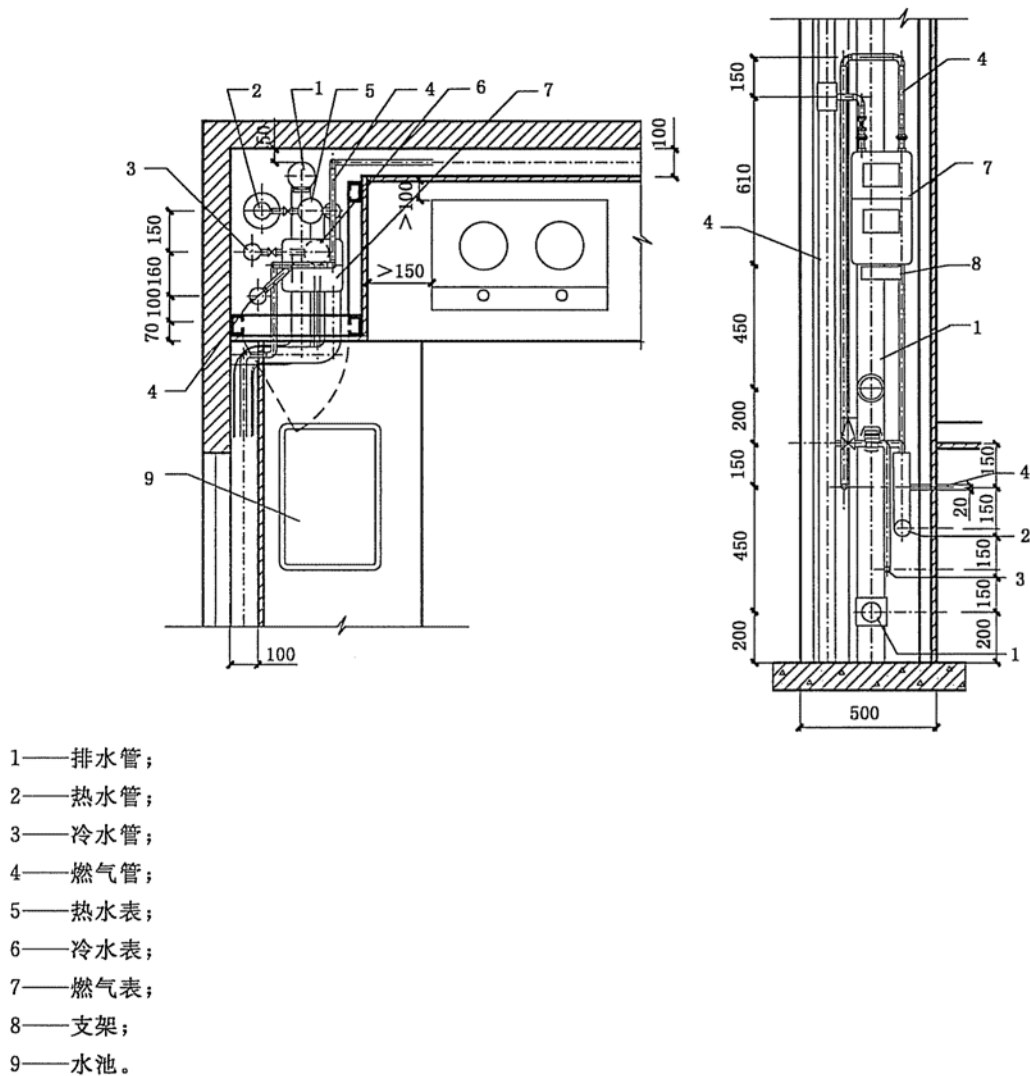


图 4 厨房家具 L 型布置时管道和表具布置图

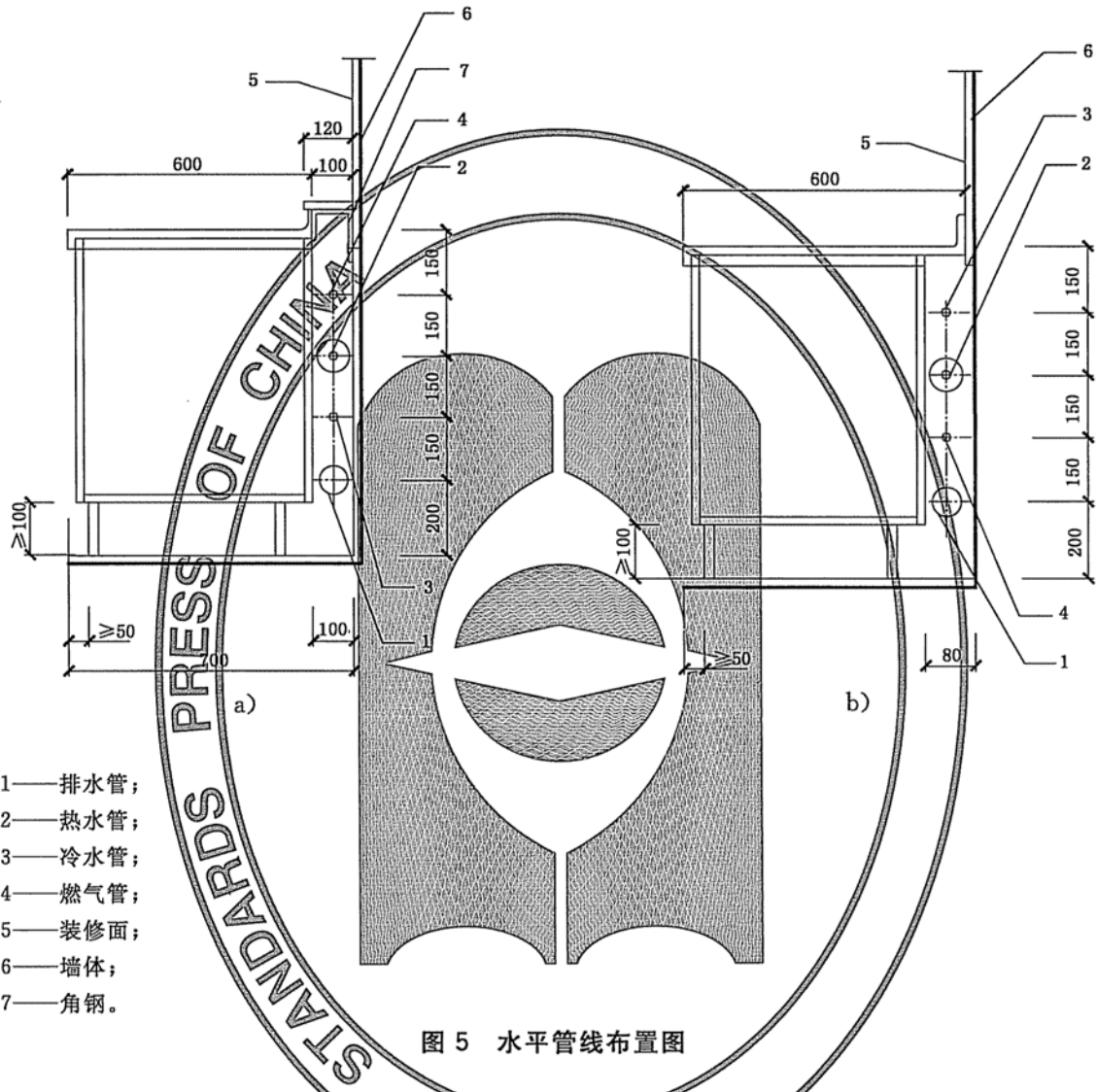
5.5.3 水平管线

5.5.3.1 水平管线应布置在地柜后部的管线区内,其宽度不宜小于 80 mm,高度由地面至整体台面底,如图 5 所示。

5.5.3.2 当地柜后部的管线区,宽度为 80 mm 时,管线上下排列顺序需考虑灶具和洗涤池的位置。管线靠近灶具时,燃气管线在上;管线靠近洗涤池时,给水管线在上,如图 5b) 所示。

5.5.3.3 当地柜后部的管线区宽度为 100 mm 时,管线顺序从上至下依次为燃气管、热水管、给水管和排水管,如图 5a) 所示。

单位为毫米



5.5.4 燃气管道

5.5.4.1 燃气管道宜布置在通风良好、可拆卸且检修方便的管线区内,如图 3、图 4 和图 6 所示。

5.5.4.2 厨房内燃气管与墙面的净距不小于表 3 的规定。

表 3 燃气管与墙面净距

燃气管径	与墙面净距/mm
当管径 \leq DN25 时	30
当管径在 DN25~DN40 时	50
当管径=DN50 时	70

5.5.4.3 燃气管的布置和与电器设备及其他相邻管线之间净距应符合 GB 50028 的有关规定。

5.5.4.4 管线区,管线布置如图 3、图 4、图 6 所示。厨房管线综合布置示例参见附录 B 图 B.1 和图 B.2。

5.5.4.5 夏热冬暖地区可将管道和表具布置在阳台上,如图 6 所示。

单位为毫米

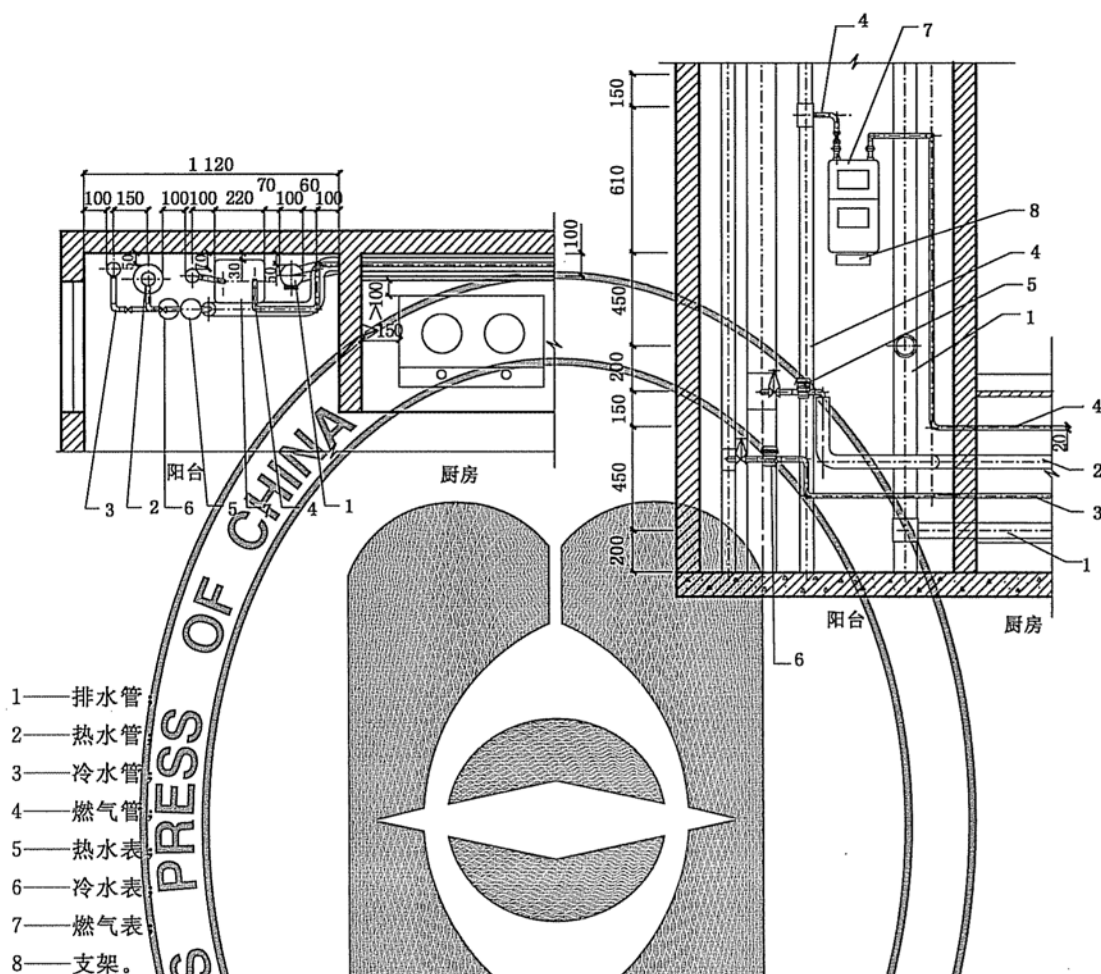


图6 管道和表具布置在阳台图

5.6 燃气设备和排烟

5.6.1 燃气设备

5.6.1.1 燃气表与用气设备、电气设施的最小净距,燃具与电气设备、相邻管道之间的最小净距应符合 CJJ 94 的规定。

5.6.1.2 燃气设备的入口高度应符合下列要求:

- 燃气表燃气入口管高度宜为 1.80 m~2.50 m;
- 双眼灶燃气入口管高度宜为 0.65 m;
- 热水器燃气入口管和冷热水进出口管高度宜为 1.20 m 左右;
- 燃气壁挂式采暖炉入口管和冷热水进出口管高度各异。

5.6.2 燃气的排烟

5.6.2.1 燃具的排烟设施应符合 CJJ 12 和 GB 50028 的规定。

5.6.2.2 排烟道口径应符合下列要求:

- 双眼灶的吸油烟机烟口直径不应小于 DN180;
- 热水器的排烟口直径不应小于 DN100;
- 壁挂式(容积式)暖浴炉排烟口直径不应小于 DN80。

5.6.2.3 热负荷 30 kW 以下的居民用气设备,烟道的抽力不应小于 3 Pa。

5.7 电气设施

5.7.1 电源插座宜成组布置,并靠近用电设备。电源插座高度、数量应符合表 4 的规定。

表 4 电源插座高度、数量

高度/mm	数量/个	适用设备举例	备 注
300	3	洗碗机、烤箱、电冰箱	当电源线穿过水平管线区时,必须加钢套管
1 200	4	微波炉、电饭锅、消毒柜、烤箱、开水壶等厨房小家电、热水器	
2 100	2	吸油烟机、燃气报警装置、排气扇	

5.7.2 相关厨房电器技术参数宜符合表 5 的要求。

表 5 相关厨房电器技术参数

	额定功率/W	额定电压/V	额定频率/Hz
双眼电灶	3 000	220	50
电烤箱	2 000~3 600		
消毒柜	600		
洗碗机	2 200		
橱柜式净水设备	300		
垃圾处理器	400		
燃气热水器	130		

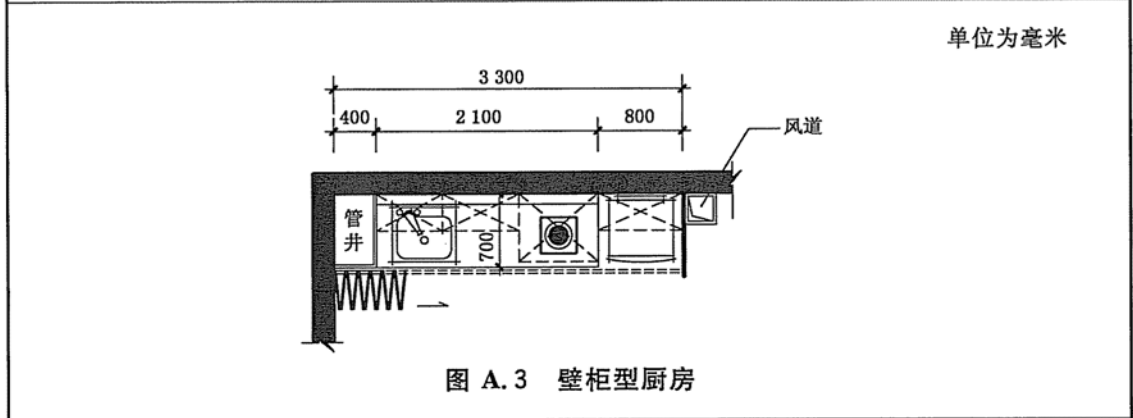
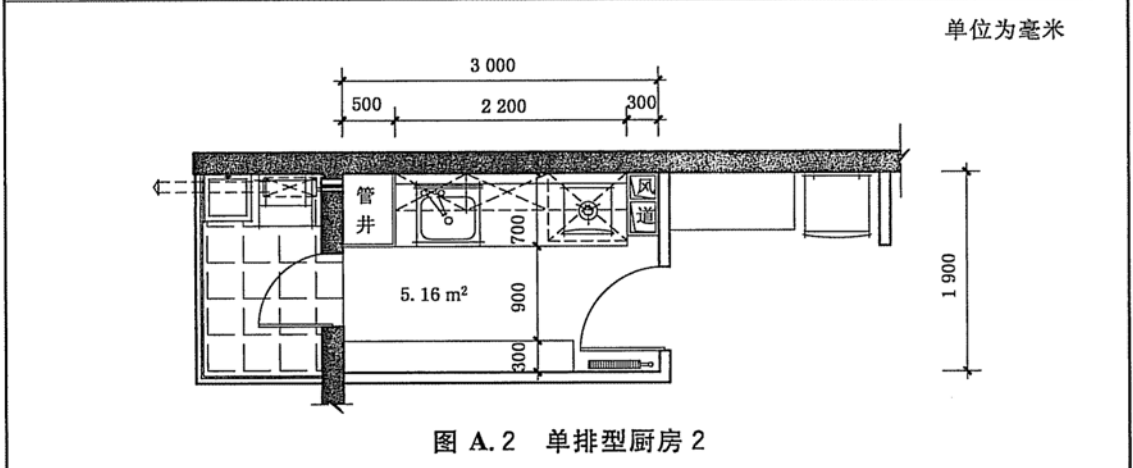
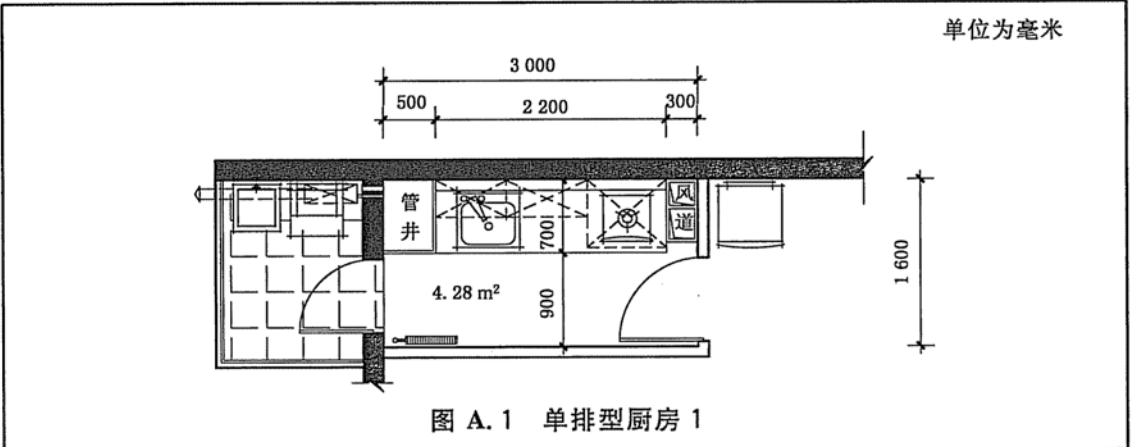
5.8 暖气管道、散热器及水表

5.8.1 暖气立管不宜设置在厨房内,若受条件限制布置在厨房内时,宜位于不穿越地柜台面和不干扰水、气设施管线的位置。

5.8.2 散热器宜采用组合式水平管组,可兼作晾晒、悬挂轻型物品用。

附录 A
(资料性附录)
住宅厨房典型平面布置示例

A.1 住宅厨房典型平面布置示例如图 A.1～图 A.12。



风道		小洗涤池		电冰箱		热水器	
管井		大洗涤池		洗衣机		燃气灶	
吊柜		双洗涤池		散热器		电灶具	

单位为毫米

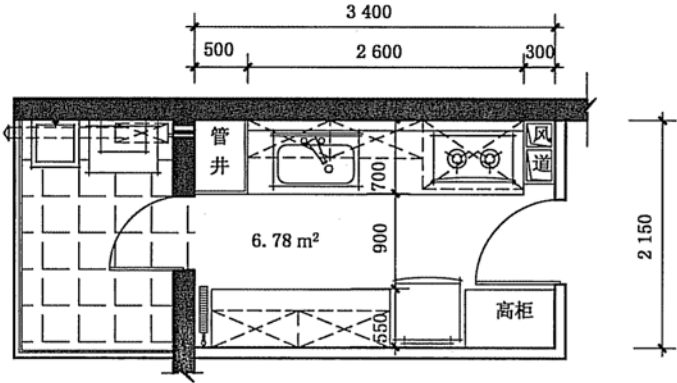


图 A.4 双排型厨房

单位为毫米

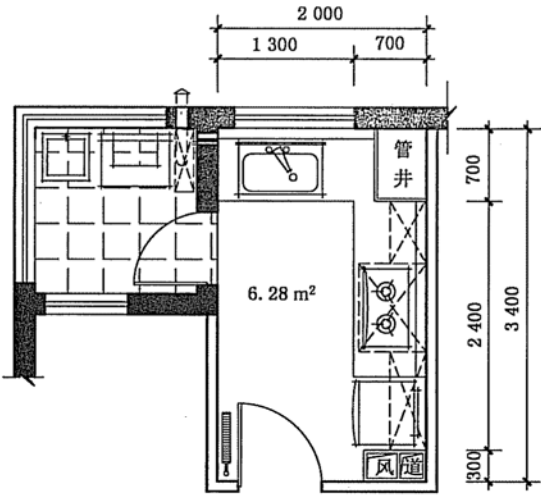












图 A.5 L型厨房 1

风道		小洗涤池		电冰箱		热水器	
管井		大洗涤池		洗衣机		燃气灶	
吊柜		双洗涤池		散热器		电灶具	

单位为毫米

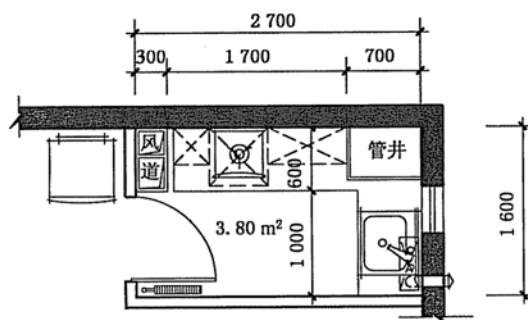


图 A.6 L型厨房 2

单位为毫米

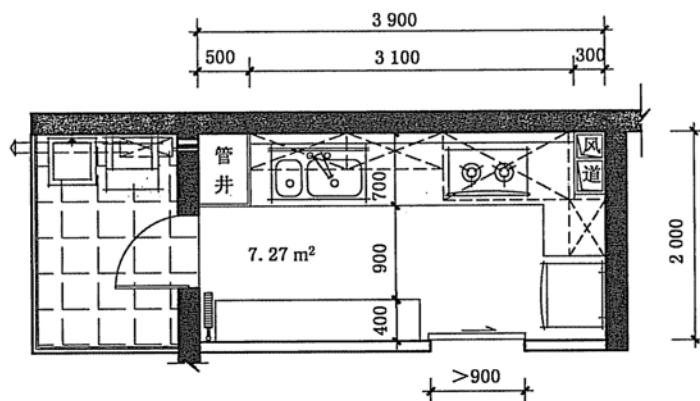














图 A.7 L型厨房 3

风道		小洗涤池		电冰箱		热水器	
管井		大洗涤池		洗衣机		燃气灶	
吊柜		双洗涤池		散热器		电灶具	

单位为毫米

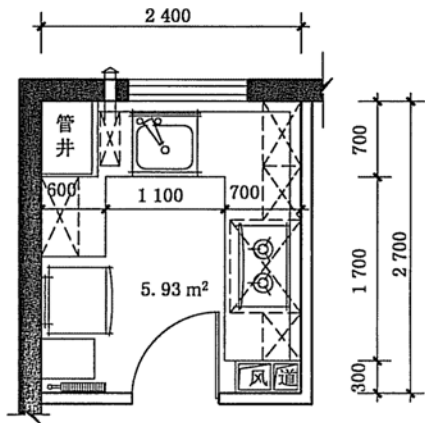


图 A.8 U型厨房 1

单位为毫米

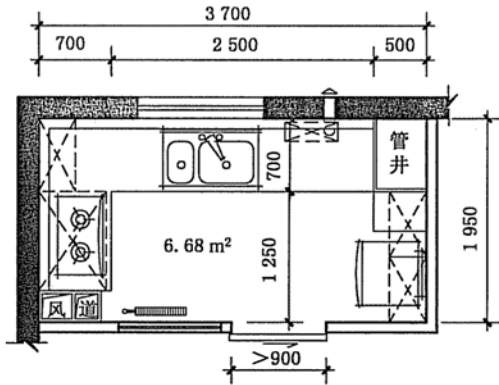









图 A.9 U型厨房 2

风道		小洗涤池		电冰箱		热水器	
管井		大洗涤池		洗衣机		燃气灶	
吊柜		双洗涤池		散热器		电灶具	

单位为毫米

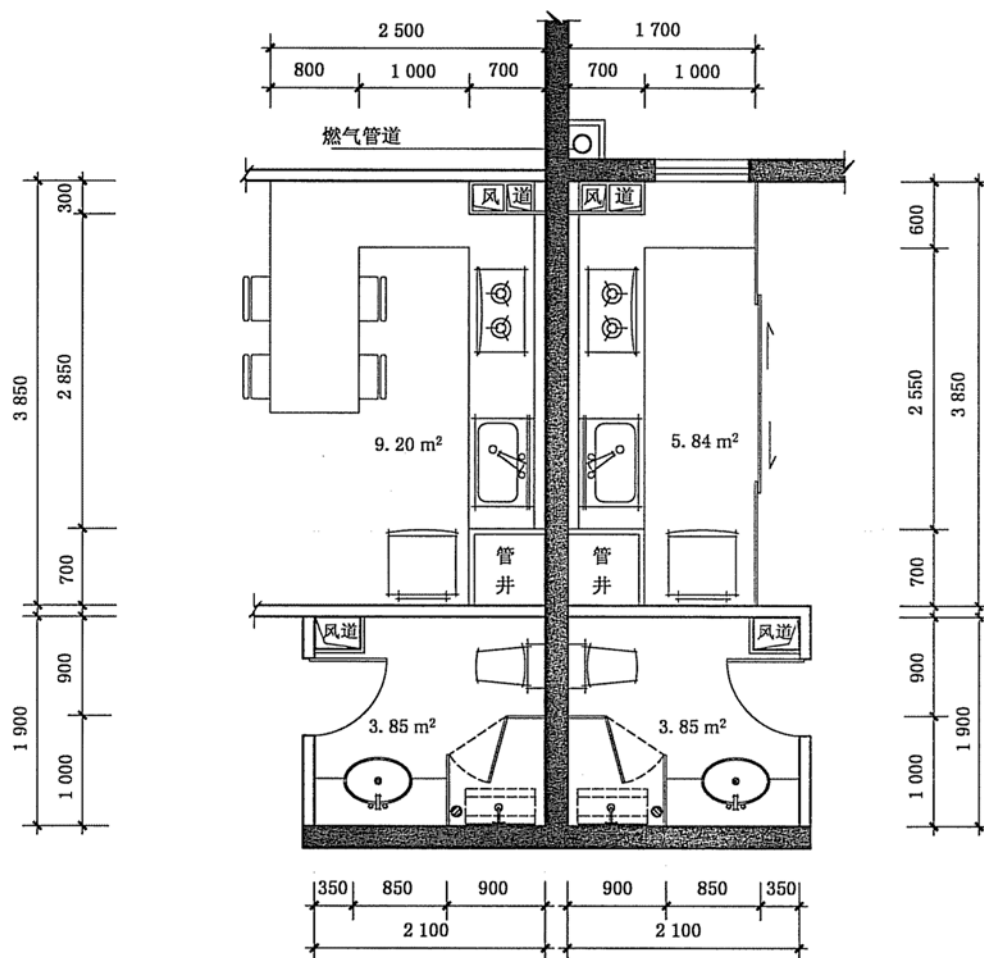


图 A.12 厨房与卫生间共用竖向管线区示例图













风道		小洗涤池		冰箱		吊柜	
管井		大洗涤池		洗衣机		燃气灶具	
热水器		双洗涤池		暖气		储水式热水器	

图 A.1~图 A.12 中面积计算均为不含管井及风道所占用平面的净使用面积

附 录 B
(资料性附录)
住宅厨房管线综合设计示例

B.1 住宅厨房管线综合设计示例如图 B.1~图 B.3。有压力管的设施竖管及表具布置在公共区域示例如图 B.4。

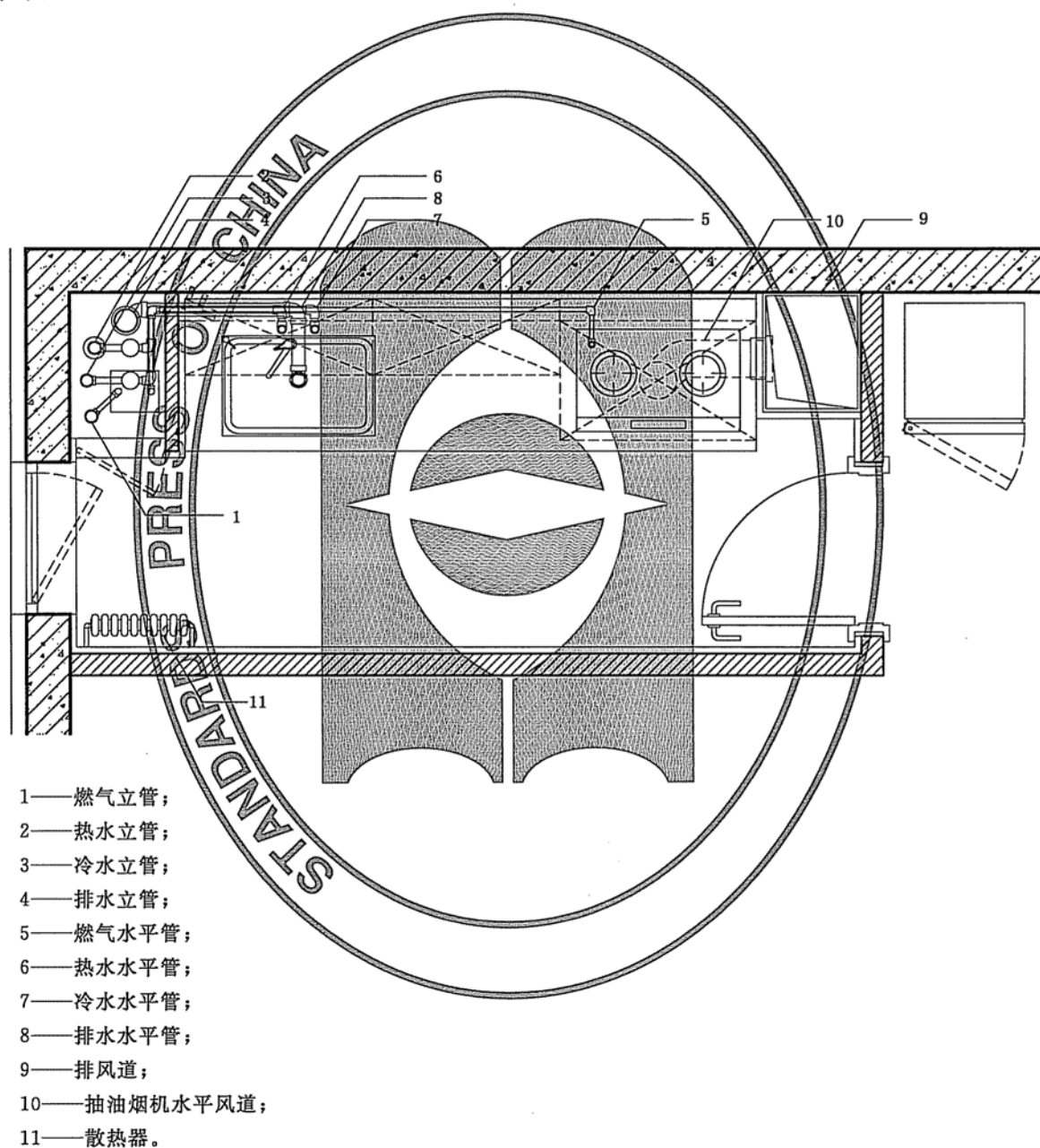
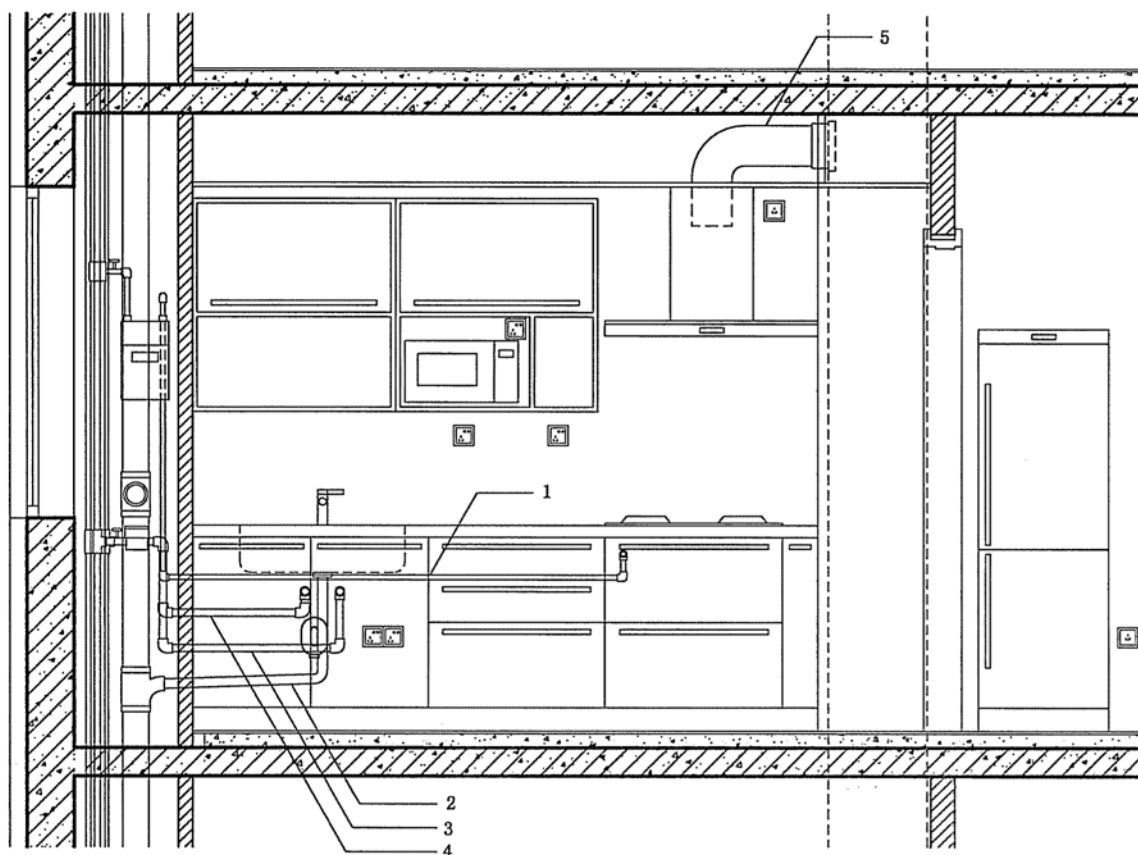
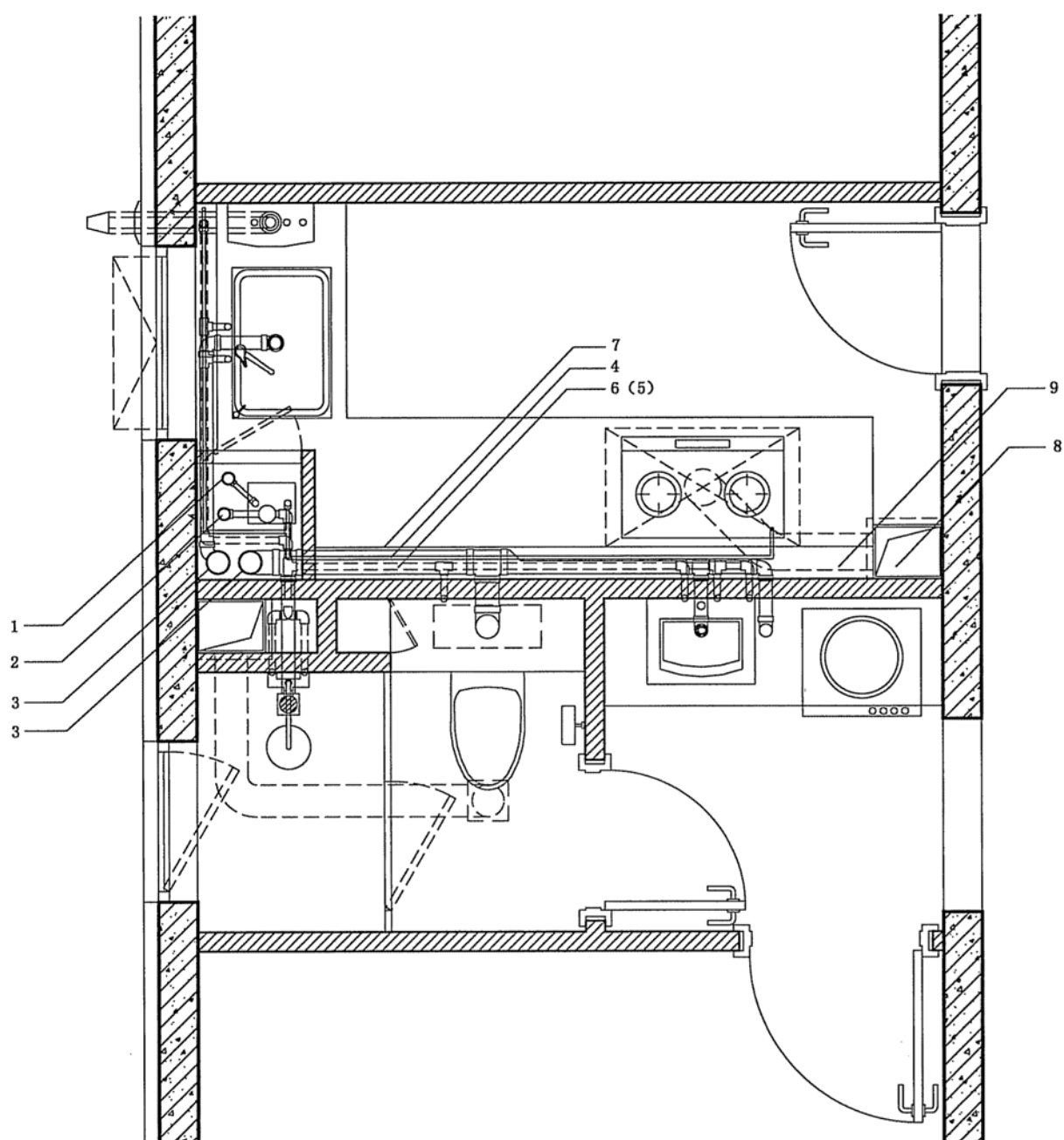


图 B.1 住宅厨房综合管线平面布置示例



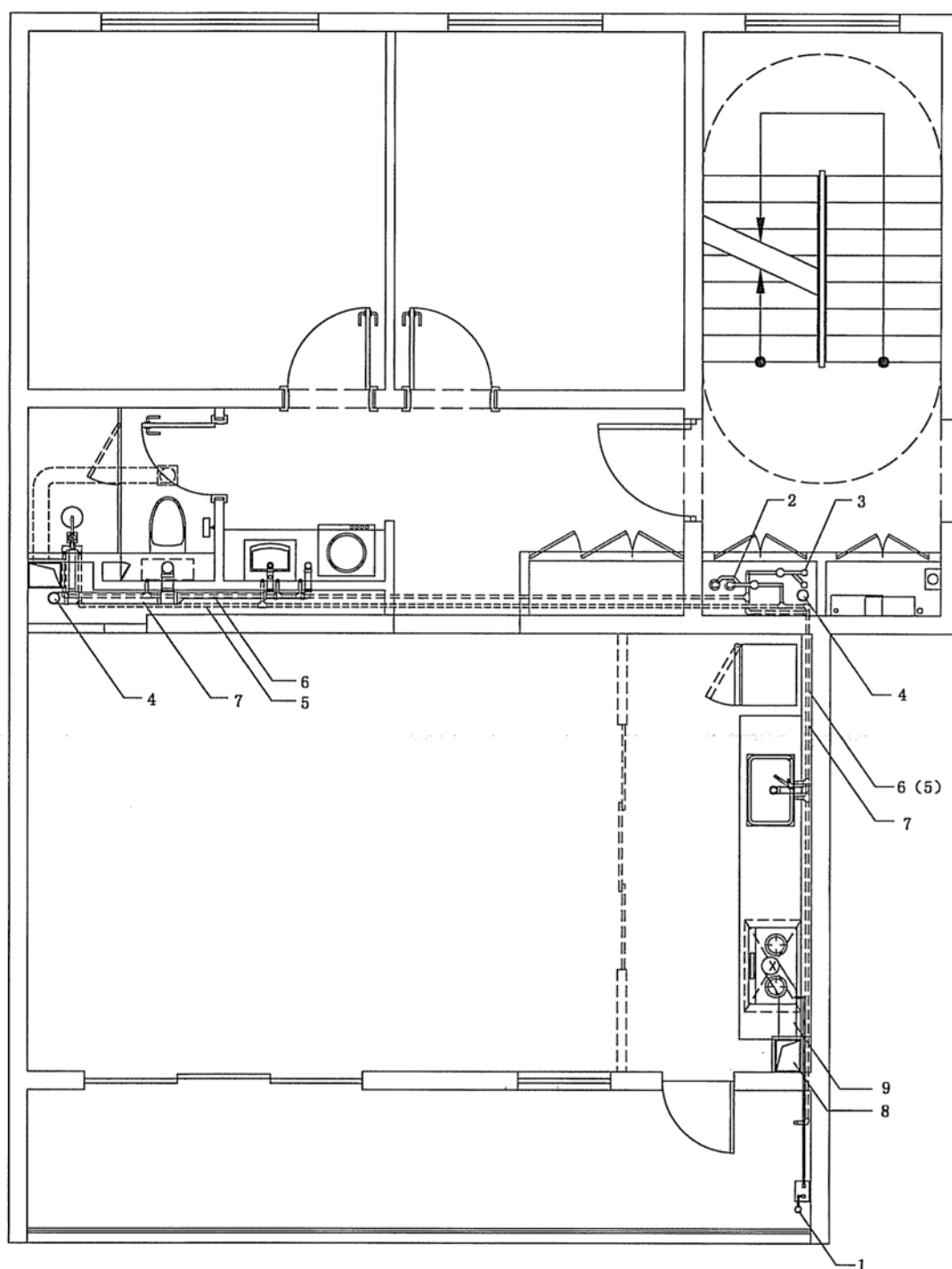
- 1——燃气水平管；
- 2——热水水平管；
- 3——冷水水平管；
- 4——排水水平管；
- 5——抽油烟机水平风道。

图 B.2 住宅厨房综合管线立面布置示例



- 1——燃气立管；
 2——冷水立管；
 3——排水立管；
 4——燃气水平管；
 5——热水水平管；
 6——冷水水平管；
 7——排水水平管；
 8——排风道；
 9——抽油烟机水平风道。

图 B.3 厨卫共用管线区示例



- | | |
|-----------|--------------|
| 1——燃气立管； | 6——冷水水平管； |
| 2——热水立管； | 7——排水水平管； |
| 3——冷水立管； | 8——排风道； |
| 4——排水立管； | 9——抽油烟机水平风道。 |
| 5——热水水平管； | |

图 B.4 有压力管的设施竖管及表具布置在公共区域示例

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
住宅厨房及相关设备基本参数
GB/T 11228—2008

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 1.75 字数 44 千字
2009年3月第一版 2009年3月第一次印刷

*

书号: 155066 · 1-35787 定价 22.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533



GB/T 11228-2008