



中华人民共和国国家标准

GB/T 11228—202x

代替 GB/T 11228—2008

住宅厨房及相关设备基本参数

Fundamental parameters for kitchens and related equipments in housing

（ 修订征求意见稿 ）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

202x-xx-xx 发布

202x-xx-xx 实施

国家市场监督管理总局
中国国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 分类 3

5 总体要求 3

6 厨房家具 7

7 厨房设备设施 9

附录 A（资料性） 住宅厨房典型平面布置示例 13

附录 B（资料性） 住宅厨房设备常用规格及安装空间预留尺寸 13

附录 C（资料性） 住宅厨房管线布置示例 13

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替 GB/T 11228—2008《住宅厨房及相关设备基本参数》，与 GB/T 11228—2008 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了“无障碍厨房”“厨房设备”“厨房设施”“地柜高度”“地柜深度”的定义（见 3.2、3.5、3.6、3.7、3.8，2008 年版的 3.2、3.4、3.5、3.7、3.8），增加了“装配式整体厨房”“中柜”的术语和定义（见 3.3、3.9），删除了“地柜”“地柜宽度”“底座深度”“底座高度”的术语和定义（见 2008 年版的 3.6、3.9、3.10、3.11）；
- b) 更改了“L 型厨房”“U 型厨房”的净尺寸限值和厨房地柜最小净长度，删除了壁柜型厨房（见 5.3、5.4，2008 年版的 5.1.3）；
- c) 增加了住宅厨房的最小使用面积要求（见 5.4）；
- d) 更改了无障碍厨房的要求（见 5.5，2008 年版的 5.1.4）；
- e) 增加了装配式整体厨房的要求（见 5.6）；
- f) 更改了厨房家具尺寸和嵌入式厨房设备空间宽度尺寸的相关规定（见第 6 章，2008 年版的 5.3、5.4）；
- g) 更改了管线布置原则（见 7.1，2008 年版的 5.5.1）；
- h) 删除了立管与表具（2008 年版的 5.5.2）；
- i) 增加了给水、热水及排水的相关规定（见 7.2）；
- g) 更改了燃气和排烟的相关规定（见 7.3，2008 年版的 5.5.4、5.6）；
- k) 更改了电气的相关规定（见 7.4，2008 年版的 5.7）；
- l) 更改了采暖的相关规定（见 7.5，2008 年版的 5.8）。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中华人民共和国住房和城乡建设部提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——1989 年首次发布为 GB/T 11228—1989，2008 年第一次修订；

——本次为第二次修订。

住宅厨房及相关设备基本参数

1 范围

本文件规定了住宅厨房及相关设备基本参数的分类、总体要求、厨房家具、厨房设备设施。

本文件适用于有给水、排水、电气、燃气设施等管线的新建、改建和扩建住宅厨房及相关设备的设计与选用。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 18884.1 家用厨房设备 第1部分：术语

GB/T 50002 建筑模数协调标准

GB 50015 建筑给水排水设计标准

GB 50028 城镇燃气设计规范

GB 55019—2021 建筑与市政工程无障碍通用规范

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与质量验收规范

3 术语和定义

GB/T 18884.1 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

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

住宅中方便乘坐轮椅的残疾人、老年人等行动障碍者使用的厨房。

3.3

装配式整体厨房 assembled integral kitchen

由工厂生产的架空地面、壁板、顶板，及厨房家具、厨房设备、厨房设施等，通过整体设计，在现场采用干式工法装配而成的厨房。

3.4

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）。

注：如地柜、吊柜、高柜等。

3.5**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、洗碗机、微波炉、消毒柜、烤箱、冰箱及垃圾处理器等工业化产品。

3.6**厨房设施 facility for kitchen**

进行炊事行为时使用的水、强弱电、燃气、暖气与通风、空调等的管线及表具。

3.7**地柜高度 height of floor unit**

地面和地柜整体台面之间的垂直距离。

3.8**地柜深度 depth of floor unit**

地柜的前缘垂线与后缘垂线之间的水平距离。

3.9**中柜 middle unit**

高度介于 1.2m~1.6m 之间，深度不超过 250mm，便于老年人或残障人士使用的吊柜。

3.10**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。

3.11**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。

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

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

3.13**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。

3.14

操作厨房 working kitchen

住宅中进行洗、切、烧等炊事行为的空间。

3.15

餐室厨房 kitchen with dining

厨房内除炊事行为空间外，还兼有进餐行为且空间功能分区明确的空间。

3.16

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 总体要求

5.1 住宅厨房的建筑模数应符合 GB/T 50002 的规定。

5.2 住宅厨房和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。

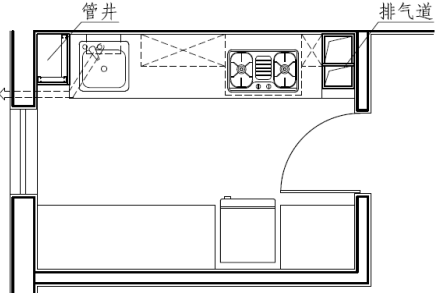
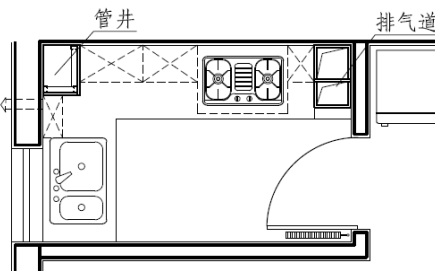
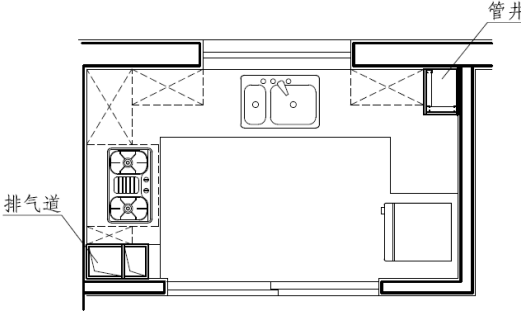
注 1：厨房净尺寸指建筑装修后的尺寸。

注 2：M 是国际通用的建筑模数符号，1M=100mm。

5.3 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，其厨房净宽度（短边）、净长度（长边）尺寸限值应符合表 1 的规定。典型布置形式见附录 A。

表 1 住宅厨房净宽度、净长度尺寸限值

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		1500 / 2000	3000 / 3000

双排型		2200 / 2700	2700 / 2700
L 型		1600 / 2100	2700 / 2700
U 型		1800 / 2100	2700 / 2700
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 0.90m。 注 2：/下尺寸为无障碍厨房的尺寸。			

5.4 厨房净尺寸限值规定如下：

- a) 操作厨房开间净尺寸不应小于 1.50m，餐室厨房开间净尺寸不应小于 2.70m，起居餐室厨房开间净尺寸不应小于 3.30m 或视平面布局确定；
- b) 操作厨房和餐室厨房进深净尺寸不宜小于 3.00m；
- c) 按炊事操作流程排列，厨房地柜展开净长不应小于 2.4m。
- d) 安装燃气灶的空间净高不应低于 2.20m；安装燃气热水器和燃气壁挂式采暖炉的空间净高不宜小于 2.40m；
- e) 住宅厨房的使用面积不应小于 4.0m²。

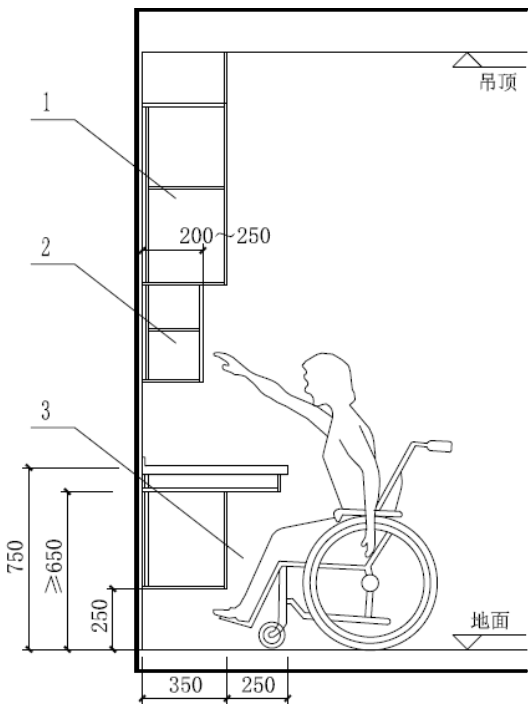
5.5 无障碍厨房应符合 GB 55019—2021 中 3.1.13 的规定，其他规定如下：

- a) 无障碍厨房的使用面积不应小于 6.00m²，厨房内宜设冰箱位置和二人就餐位置；
- b) 厨房净宽不应小于 2.00m。通道宽度应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), 回转直径不应小于 1.50m。厨房家具宜采用 L 型或 U 型布置形式, 灶台和洗涤池宜就近布置。厨房门净宽不应小于 900mm。布置示例见附录 A 的图 A. 7、图 A. 8;

- c) 地柜高度应为 700mm~850mm, 台面深度宜为 600mm。坐姿操作的台面高度不宜大于 750mm, 下部应留出容膝容脚空间, 如图 1 所示;
- d) 吊柜宜采用可升降置物架、下拉储物篮等, 宜采用电动控制或简洁、易抓握的把手形式。宜设置中柜, 中柜距地高度宜为 1.20m, 深度宜为 200mm~250mm;
- e) 燃气热水器、采暖热水炉应方便轮椅使用者靠近和操作, 宜采用遥控方式。吸油烟机的开关宜为低位式开关;
- f) 洗涤池底部留有容膝空间时, 应进行隔热处理;
- g) 宜在洗、切、烹饪区设置局部照明。开关、插座距地面高度不应大于 1.10m, 宜高于台面 100mm。

单位为毫米



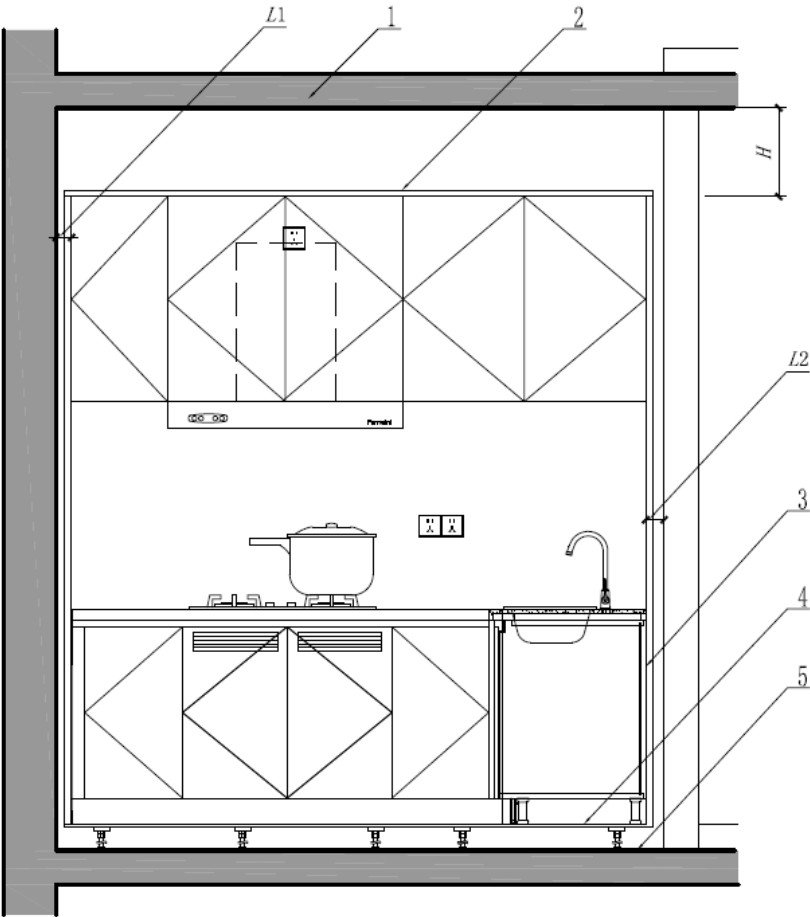
- 标引序号说明:
- 1——吊柜;
 - 2——中柜;
 - 3——容膝容脚空间。

图 1 无障碍厨房家具

5.6 装配式整体厨房安装尺寸 (图 2) 及平面优先尺寸具体要求如下:

- a) 有安装水电管线的壁板完成面与其外围合墙体之间的预留安装尺寸 (L_1) 不宜大于 70mm, 无水电管线的壁板完成面与其外围合墙体之间的预留安装尺寸 (L_2) 不宜大于 50mm;
- b) 装配式整体厨房的顶板与结构板底距离 (H) 不应小于 250mm。

单位为毫米



L_1	L_2	H
≤ 50	≤ 70	≥ 250

- 标引序号说明:
- 1——结构楼板;
 - 2——整体厨房顶板;
 - 3——整体厨房壁板;
 - 4——整体厨房架空地面;
 - 5——结构楼板;

图 2 装配式整体厨房安装尺寸示意

- c) 装配式整体厨房平面优先尺寸应符合表 2 的规定。

表 2 装配式整体厨房平面优先净尺寸

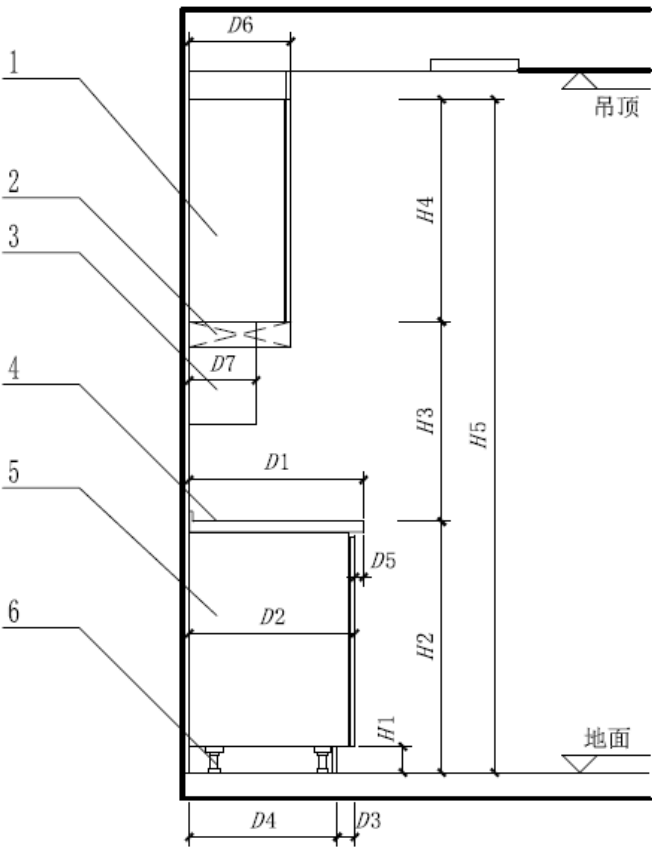
单位为毫米

平面布置	优先净尺寸（宽度×长度）
单排型	1500×2700、1500×3000、（2100×2700）
双排型	1800×2400、2100×2400、2100×2700、2100×3000、（2700×2700）
L 型	1500×2700、1800×2400、1800×3000、（2100×2700）
U 型	1800×3000、2100×2400、2100×2700、2100×3000、（2400×2700）、（2400×3000）
注：括号内数值适用于无障碍厨房。	

6 厨房家具

6.1 厨房家具外形

厨房家具外形如图 2 所示。



标引序号说明：

1——吊柜；

2——推荐照明空间；

D₁——底座深度；

D₂——台面悬垂深度；

3——中柜	D_6 ——吊柜深度;
4——地柜台面;	D_1 ——中柜深度;
5——地柜;	H_1 ——地柜底座高度;
6——地柜调整脚或底座;	H_2 ——地柜高度
D_1 ——地柜台面深度;	H_3 ——地柜台面至吊柜底面净高;
D_2 ——地柜深度(含门板);	H_4 ——吊柜高度;
D_3 ——底座凹槽深度;	H_5 ——底面至吊柜顶面高度;

图2 厨房家具外形示意图

6.2 厨房家具高度尺寸

6.2.1 地柜整体台面高度(H_2),包括操作台柜、灶台柜和洗涤柜台面高度宜为750mm、800mm、850mm、900mm及950mm。当为台式燃气灶时,灶台高度为地柜整体台面高度减去台式燃气灶高。地柜底座高度(H_1)宜为100mm,地柜底座深度(D_4)不宜小于500mm。

6.2.2 辅助台台面高度宜为800mm、850mm、900mm及950mm,且宜与地柜整体台面高度一致。

6.2.3 地柜整体台面至吊柜底面净空距离(H_3)宜为650mm,且不应大于800mm。

6.2.4 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650mm~700mm。

6.2.5 高柜与吊柜顶面高度(H_5)宜为2200mm。吊柜的高度(H_4)宜为700mm、750mm、800mm。

6.3 厨房家具深度尺寸

6.3.1 地柜整体台面的深度(D_1)宜为550mm、600mm、650mm及700mm。

6.3.2 地柜深度(D_2)宜为520mm、570mm、620mm及670mm。

6.3.3 辅助台的深度宜为300mm、350mm、400mm、450mm、600mm、750mm、900mm。

6.3.4 吊柜的深度(D_6)宜为300mm、350mm、400mm。

6.3.5 高柜的深度宜为300mm、450mm、600mm。

6.4 厨房家具宽度尺寸

6.4.1 地柜宽度宜为300mm、450mm、500mm、600mm、900mm、1000mm、1050mm、1200mm。

6.4.2 吊柜、中柜宽度宜为300mm、450mm、600mm、900mm、1000mm。

6.4.3 灶柜的宽度为600mm、750mm、800mm、900mm、1000mm。

6.4.4 洗涤柜的宽度宜为600mm、800mm、900mm、1000mm、1050mm、1200mm。

6.5 厨房设备预留空间

嵌入式厨房设备空间宽度尺寸应符合表3的规定。厨房设备常用尺寸规格及安装空间预留尺寸见附录B。

表 3 嵌入式厨房设备空间宽度尺寸

单位为毫米

设备名称	宽度空间尺寸	设备名称	宽度空间尺寸
燃气灶（单眼）	≥450	电冰箱（单开门）	≥600
燃气灶（双眼）	≥750	电冰箱（对开门）	≥900
电磁炉	≥400	燃气热水器	≥600
吸油烟机	≥900	燃气采暖炉	≥450
洗涤池	≥450	厨宝	≥300
电烤箱	≥750	厨余垃圾处理器	—
微波炉	≥450	反渗透净水器	≥450
消毒柜	≥600	中央软水机	≥450
洗碗机（嵌入式）	≥600		

7 厨房设备设施

7.1 管线布置原则

7.1.1 管线应综合布置。设备接口设置应便于厨房家具与厨房设备安装和更换。厨房典型管线布置见附录 C。

7.1.2 排水立管、燃气立管的布置不应影响排气道进气口。

7.1.3 厨房设施管线不应穿越地柜台面，明装横向管线宜布置在地柜底座高度空间内。

7.2 给水、热水及排水

7.2.1 给水、热水及排水管线的设计应符合 GB 50015 的规定。

7.2.2 接用水设备的给水、热水竖向支管宜墙槽内暗敷。

7.2.3 给水、热水及排水管道预留厨房设备接口参数宜符合表 4 的规定。

表 4 给水、热水及排水管道预留厨房设备接口参数

序号	设备名称	给水接口管径	热水接口管径	给水、热水接口高度/m	排水接口管径
1	洗涤池（单槽）	DN15	DN15	0.35	DN50
2	洗涤池（双槽）	DN15	DN15	0.35	DN50
3	洗碗机（嵌入式）	DN15	—	0.35	DN50
4	燃气热水器	DN15	DN15	1.20	—

5	燃气采暖炉	DN15	DN15 / DN15	1.20	—
6	厨宝	DN15	—	0.35	—
7	反渗透净水器型	DN15	—	0.35	DN50
8	中央软水机	DN15	—	0.35	DN50
注 1：无障碍厨房中设置燃气热水器、热水采暖炉时，预留管道接口高度应与产品安装高度匹配； 注 2：燃气采暖炉仅供采暖使用时，不预留生活热水接口。					

7.3 燃气和排烟

7.3.1 燃气

7.3.1.1 燃气管道应布置在通风良好、可拆卸且检修方便的区域。

7.3.1.2 燃气管道、燃气表和燃具宜集中布置。燃气立管宜布置在靠墙的位置。

7.3.1.3 燃气管道不应与洗碗机、洗衣机、冰箱等电气设备交叉。厨房内燃气管道与装修后墙面的最小净距，以及燃气管道、燃气表、燃具与电器设备、相邻管线之间最小净距应符合 GB 50028 和 CJJ 94 的有关规定。

7.3.1.4 夏热冬暖地区可将管道和表具布置在阳台上。

7.3.1.5 燃气管道、燃气表布置在橱柜内时，橱柜的形式应符合下列规定：

- a) 柜体设置向外开启的门；
- b) 橱柜的侧板或门设通风孔，当燃气相对密度不大于 0.75 时，在柜体上部设置面积不小于全部连通空间柜底面积 4% 的通风孔。

7.3.1.6 嵌入式灶具灶台下面的橱柜应开设满足灶具燃烧进风要求的通气孔，通气孔的总面积宜按每 kW 热负荷取 10cm^2 计算 ($10\text{cm}^2/\text{kW}$)，且不应小于 80cm^2 。

7.3.1.7 燃气热水器、燃气采暖炉应明设。

7.3.1.8 燃气设备的预留接口参数应符合表 5 的规定。

表 5 燃气设备的预留接口参数

序号	设备名称	预留燃气接口管径	预留燃气接口高度/ m
1	燃气表	DN15 / DN20	0.65~2.50
2	燃气灶	DN15	0.65
3	燃气热水器	DN15 / DN20	1.20
4	燃气采暖炉	DN15 / DN20	1.20

7.3.2 排烟

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

7.3.2.2 热负荷 30kW 以下的燃具，烟道抽力余压不应小于 3Pa；热负荷不小于 30kW 的燃具，烟道抽力余压不应小于 10Pa。排烟道口径应符合下列规定：

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

7.3.2.3 厨房智能家居系统宜为燃气设备和设施预留信息采集接口，燃气设备和设施采集信息及功能见表 6。

表 6 燃气设备和设施采集信息及功能

序号	设备、设施名称	采集信息	功能
1	燃气灶	设备开关状态、火力状态、故障代码	查询设备的开关状态、火力状态；故障提醒；远程关闭设备
2	燃气热水器、 燃气采暖炉	设备开关状态、热水出水设定温度、 热水出水实际温度、故障代码	查询或设定设备的开关状态、热水出水温度；故障提醒
3	燃气表	燃气流量、燃气压力、用气量、 故障代码	查询设备状态、用气量；故障提醒； 远程关闭阀门
4	燃气报警器	燃气浓度、故障代码	查询报警器浓度；故障提醒
5	吸油烟机	设备开关状态、风力状态、故障代码	查询或设定设备的开关状态、风力状态； 故障提醒

7.4 电气

7.4.1 电源插座宜成组布置，并靠近用电设备。

7.4.2 洗涤盆下方应采用防水型插座。

7.4.3 厨房设备电气参数宜符合表 7 的规定。

表 7 厨房设备电气技术参数

序号	设备名称	额定功率/ W	插座规格	插座高度
1	电磁炉	1000~2200	10A	台面上 0.30m
2	吸油烟机	200~300	10A	2.10m
3	电冰箱（单开门）	100~200	10A	1.20m
4	电冰箱（对开门）	100~300	10A	1.20m
5	洗碗机（嵌入式）	700~2000	10A	0.30m
6	微波炉	600~1200	10A	按放置高度确定
7	电烤箱	1500~2000	10A	按放置高度确定

8	消毒柜	500~1200	10A	按放置高度确定
9	燃气热水器	75~210	10A	1.50m
10	燃气采暖炉	80~300	10A	1.50m
11	厨宝	1000~2000	10A	0.30m
12	厨余垃圾处理器	300~1200	10A	0.30m
13	反渗透净水器	30~150	10A	0.30m
14	中央软水机	≤50	10A	0.30m
15	厨房空调器	1000~2000	16A	2.60m
16	电饭锅	300~1600	10A	台面上 0.3m
17	电饼铛	1200~1700	10A	台面上 0.3m
18	电开水壶	800~2000	10A	台面上 0.3m
19	榨汁机	300~800	10A	台面上 0.3m

7.5 采暖

7.5.1 采暖系统分集水器设于厨房内时，宜隐蔽在地柜内，并宜方便检修。

7.5.2 散热器的位置宜结合厨房家具、厨房设备及厨房设施的布置统筹考虑，并不应遮挡插座。

7.5.3 厨房空调器宜选用嵌入式或风管式产品，安装部位或吊顶内空间高度不应小于 250mm，其出风口不应朝向灶具方向。

附录 A

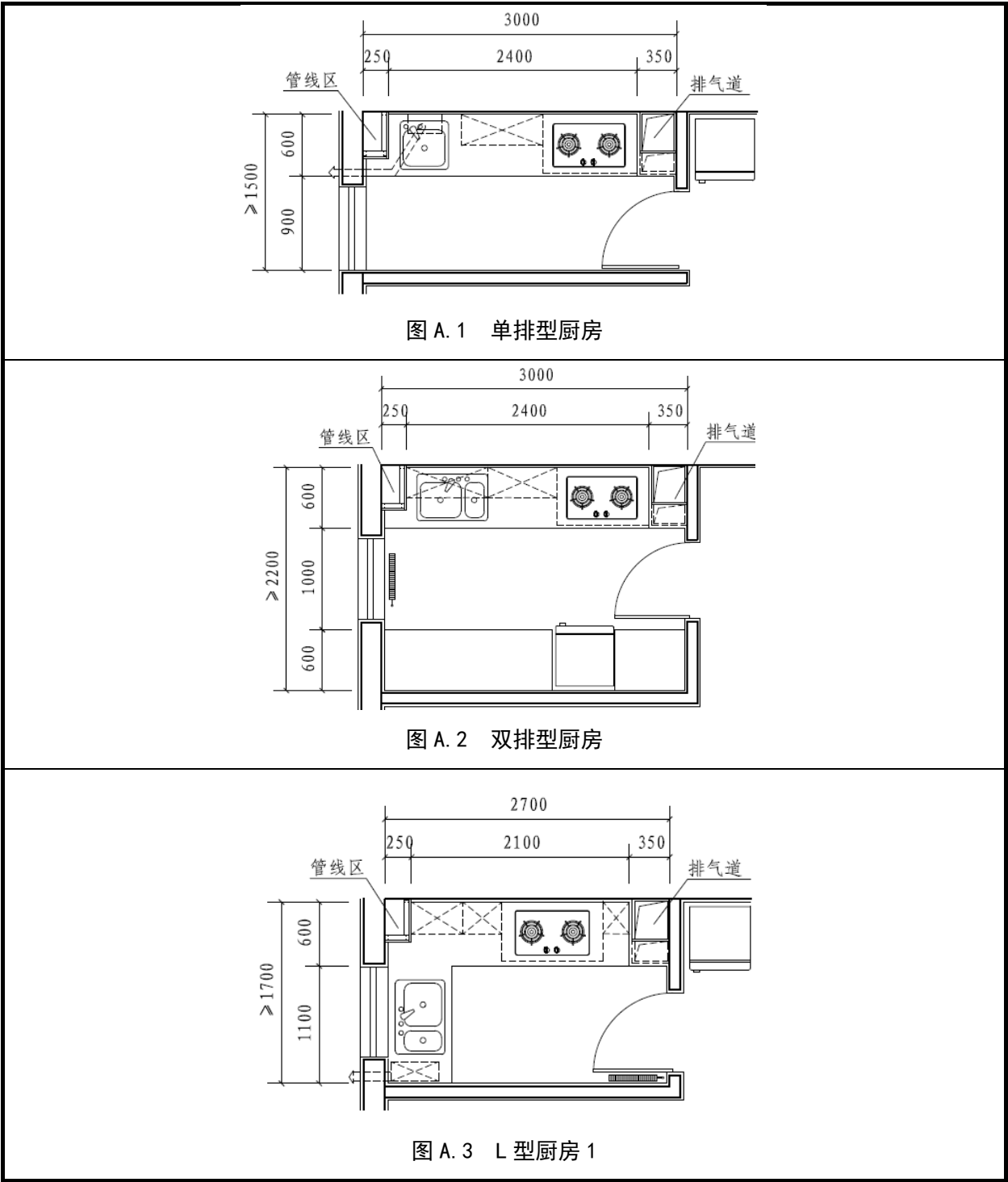
(资料性)

住宅厨房典型平面布置示例

住宅厨房典型平面布置示例见表A. 1。

表 A. 1 住宅厨房典型平面布置示例

单位为毫米



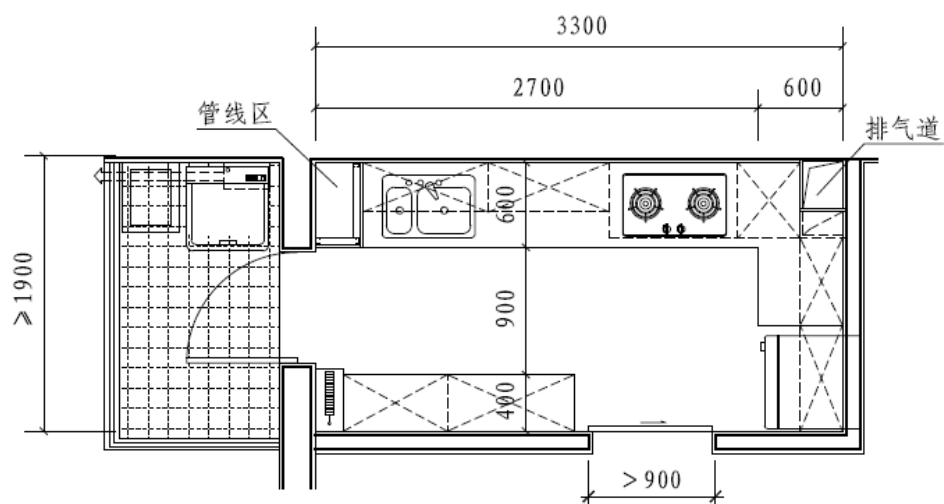


图 A.4 L 型厨房 2

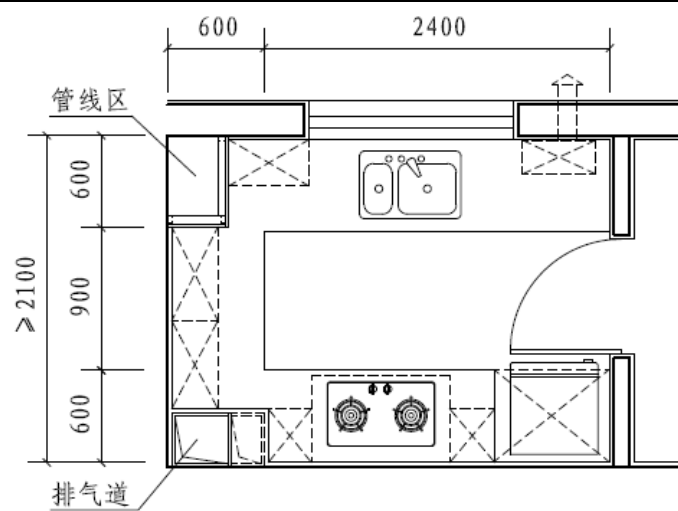


图 A.5 U 型厨房 1

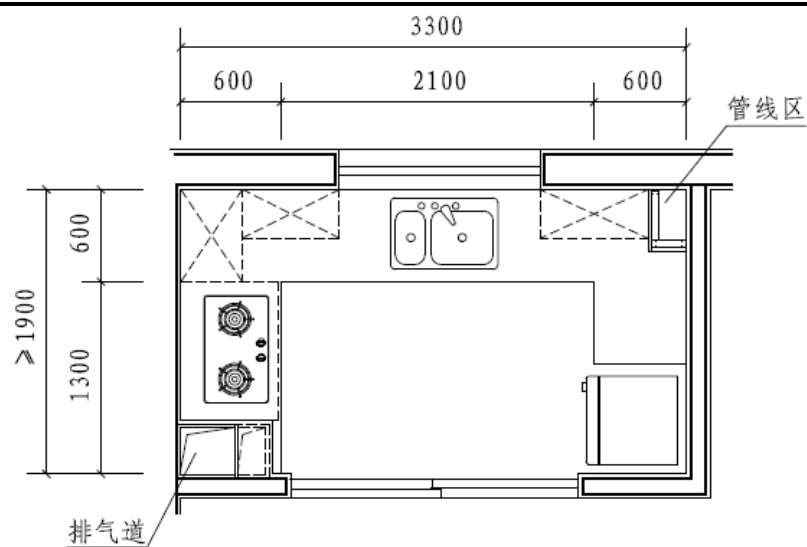


图 A.6 U 型厨房 2

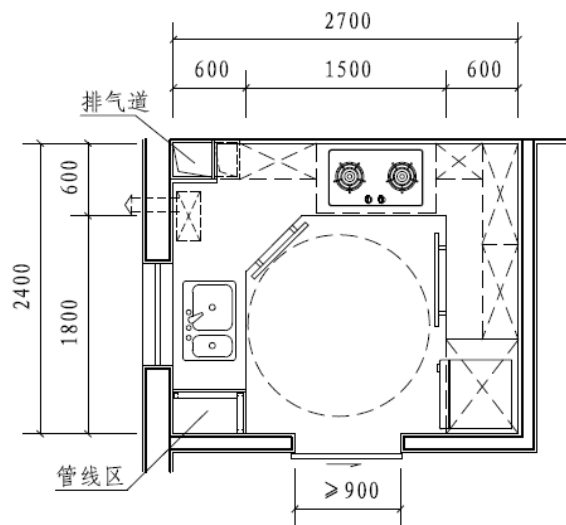


图 A.7 无障碍厨房 1

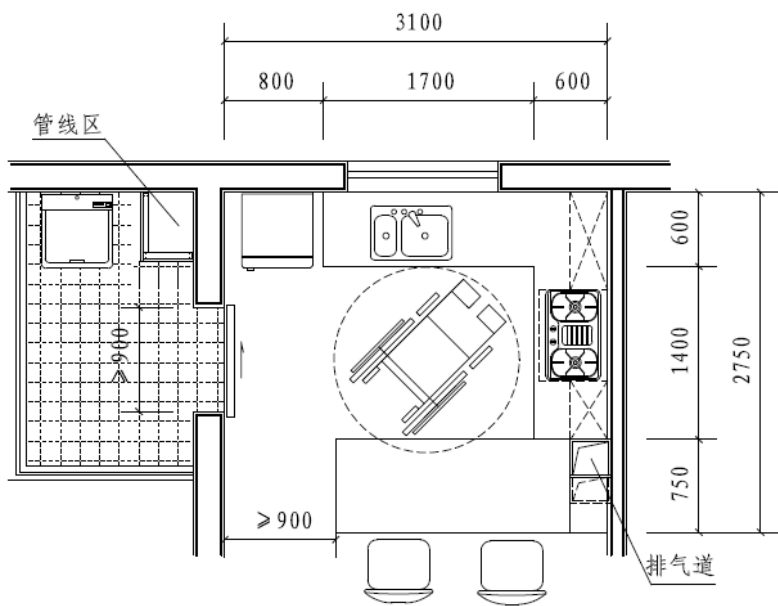


图 A.8 无障碍厨房 2

图 例

地柜		小洗涤池		热水器		散热器	
吊柜		大洗涤池		燃气灶		轮椅	
电冰箱		洗衣机		电灶具			

附 录 B

(资料性)

厨房设备常用规格及安装空间预留尺寸

厨房设备常用规格及安装空间预留尺寸见表B.1。

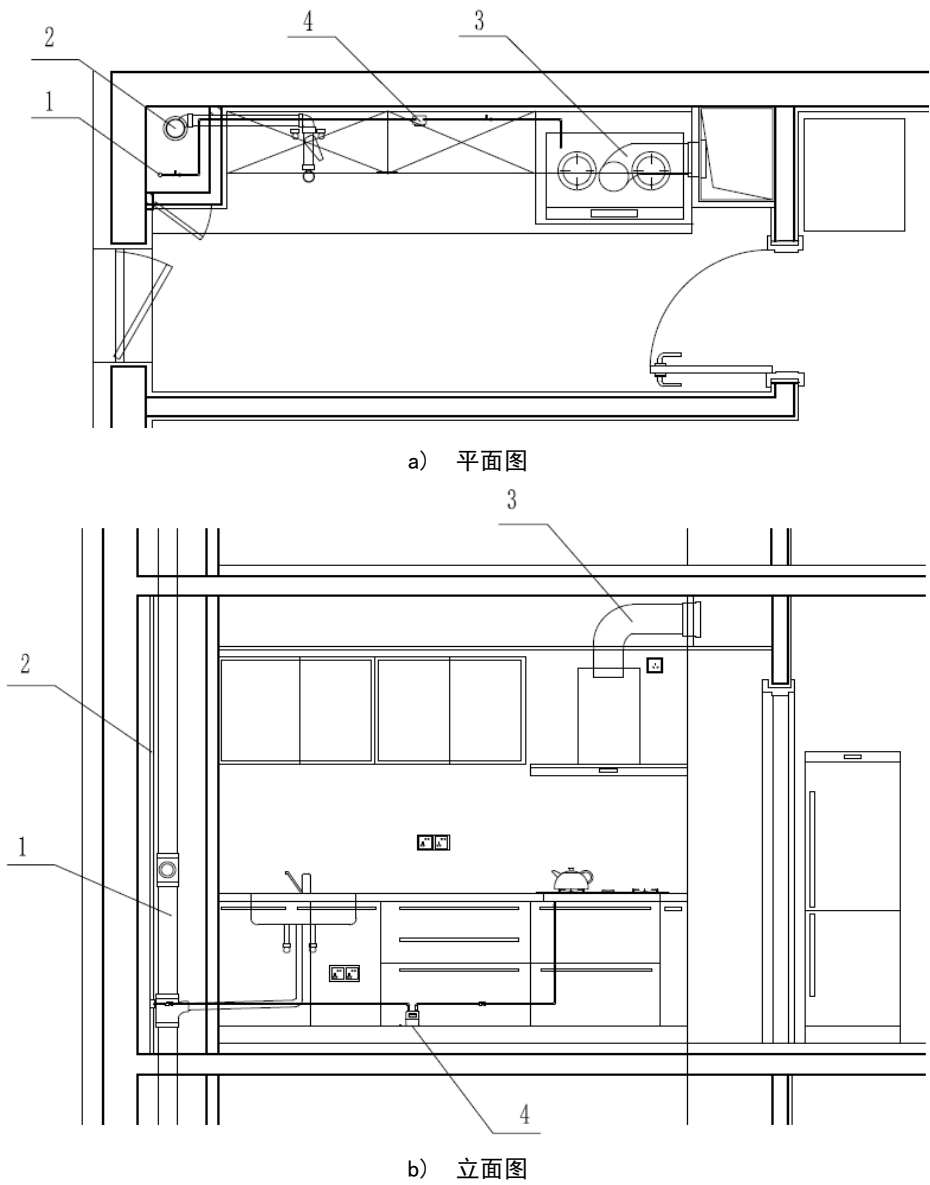
表 B.1 厨房设备常用规格及安装空间预留尺寸

单位为毫米

序号	设备名称	长×宽(厚)×高	安装预留尺寸
1	燃气灶(单眼)	450×320×150	两侧预留 50; 背面预留 100
2	燃气灶(双眼)	680×360×145; 720×420×145; 760×450×160; 780×450×145	两侧预留 50; 背面预留 100
3	电磁炉	290×240×50; 320×260×50; 350×280×50	四周预留 40
4	吸油烟机	895×350×670; 895×425×545; 895×525×620; 900×515×520	两侧预留 50
5	洗涤池(单槽)	580×430×215; 580×470×210; 680×450×220; 750×450×230; 790×485×210	两侧预留 30
6	洗涤池(双槽)	760×410×210; 760×430×215; 780×430×220; 800×460×210	两侧预留 30
7	电烤箱	465×360×285; 480×415×330; 535×410×360; 595×550×455	顶部预留 50; 两侧、背面预留 100
8	微波炉	440×360×280; 460×395×280	顶部、两侧预留 50; 背面预留 100
9	消毒柜	595×455×600; 595×500×600; 595×520×640	两侧预留 50; 顶部预留 150
10	洗碗机(嵌入式)	450×580×765; 595×520×600; 600×580×410; 600×580×770; 600×580×820	顶部预留 20; 两侧预留 5
11	电冰箱(单开门)	545×565×1600; 595×600×1900; 600×650×1860; 610×600×2120; 700×675×1900; 790×595×1925;	顶部预留 150; 两侧预留 80; 背面预留 100
12	电冰箱(对开门)	830×595×1925; 830×680×1920; 890×595×1925; 905×620×1900; 910×600×1900; 910×660×1905;	顶部预留 150; 两侧预留 80; 背面预留 100
13	燃气热水器	330×120×515; 345×180×555; 370×170×575; 440×210×645	两侧预留 150
14	燃气采暖炉	305×365×680; 380×245×630; 400×330×725; 420×320×720; 440×360×740	两侧预留 150
15	厨宝	225×235×330; 260×250×360; 300×280×305	四周预留 50
16	厨余垃圾处理器	180×180×360; 230×230×380	—
17	反渗透净水器	415×140×425; 440×155×410; 465×145×435	四周预留 100
18	中央软水机	300×480×480; 350×455×605	四周预留 100
注 1: 电饭锅、电饼铛、电开水壶、榨汁机等可移动的厨房设备尺寸未列。			
注 2: 表中仅列举了常用的规格尺寸, 不同品牌、不同规格的实物产品尺寸会有偏差。			

附录 C
(资料性)
住宅厨房管线布置示例

住宅厨房管线布置示例见图C.1。



标引序号说明：
1—排水立管；
2—燃气立管；
3—排烟管道；
4—燃气表具。

图 C.1 住宅厨房管线布置示例