

中天欧欣-油烟排风扇-商业餐饮油烟排风扇设备-油烟净化风扇-承接工程

产品名称	中天欧欣-油烟排风扇-商业餐饮油烟排风扇设备-油烟净化风扇-承接工程
公司名称	深圳市中天欧信机电设备有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳市龙岗街道五联社区清水路227号
联系电话	13670100952

产品详情

产品详情

深圳中天欧信是专业生产定制商场餐饮排油烟风机的厂家,致力解决购物中心,大型商场排油烟风机,油烟净化器定制、设计问题。20年专业技术,成熟领先的产品,为客户解决排油烟工程中的安全、风量风压、质量、噪音,安装等问题。全程技术指导保证工程过程中的顺利稳定进行。

餐饮的机电系统复杂主要体现在暖通专业的厨房通风排油烟系统上,因其系统包括:局部的排油烟系统、全面通风系统、补风系统、值班通风系统以及根据需要设置的事事故通风系统、空调系统、消防排烟系统,以下着重探讨以下厨房的排油烟系统设计。

排油烟量的计算

在2009年新技措出来之前,因为2003技措的指导,厨房排油烟的设计计算基本是统一的,为厨房总排风量的65%,全面排风占35%,而对于总风量分中餐、西餐按换气次数计算,如中餐50~60次/h;新技措出来以后,对厨房的排油烟量取消了65%的说法,于是现在出现了将所有的换气次数都计算给了排油烟的量,而全面通风按6次/h计算。其实这种计算方法被证实在使用及设计上更加合理,因为市场反馈回来的情况是原设计的排油烟量多数不足,所以现在一些开发商的机电标准上将中餐的厨房换气次数调整到了80次,其65%也就是52次/h。

设备组成及选型

排油烟系统一般由风机、油烟净化器、消声器、150防火阀、止回阀及管道组成,厨房内设备选型由用户

二次深化设计确定，以下按本文上述集中系统的方案三进行系统选型介绍。

风机：一般为专门的排油烟离心风机，风量大，风压高，电机外置。集中总风机的最大风量可以考虑一定的同时使用系数，可取80~90%，而且风机可采用双速风机，在非餐饮期间低速运行，降低运行费。风压需考虑克服管道及阀件、油烟净化器的阻力，而油烟净化器需取其终阻力值。

油烟净化器：市场上油烟净化器设备根据原理不同有多种形式：惯性法、过滤法、洗涤法、吸附法、静电沉积法以及组合式等等，本文不评价各净化器的优劣，为保证油烟排放标准，对于净化器选型风量应大于等于风机的风量，餐饮业单位油烟的最高允许排放浓度和油烟净化设备的最低去除效率见下表：

餐饮规模	小型	中型	大型
最高允许排放浓度 (mg/m ³)	2.0		
净化器最低效率 (%)	60	75	85

注意：目前上海要求净化效率不得低于90%，排放浓度不应高于1.0mg/m³。

消声器：排油烟风速一般8~10m/s，甚至到13m/s，再加上因风机本身风量与压头较大，运行产生的噪音较大，而且风机一般置于裙房屋面，对于综合体项目来说，周边塔楼功能多为办公、酒店或者公寓，噪音要求较高，所以建议在净化段后的风机的出口设置消声装置。（有设计将消声器安装在油烟净化器前，您觉得有效果吗？个人认为尽管在净化段后的油烟系统上消声器很快失效，设置的必要性不大，油烟净化器的面风速一般在2.5~5.0m，可以适当降低油烟净化器后的风速，减少出屋面的风噪。）

风阀：集中油烟系统中必备的两个阀：150防火阀及止回阀。

风管：一般为1.5mm厚的焊接钢板或者大于0.8mm厚的不锈钢板焊接，水平管设计安装时要考虑坡度并预留污油的排放口。

商业综合体餐饮其它机电问题

餐饮排油烟的合理设计对于大型商业综合体十分重要，其直接会影响了商业建筑的品质和价值，跟随商业落位提前对排油烟系统进行规划并出具合理的分析方案及报告十分必要，前期对问题的预见同样也会给后期实施带来工期及改造上的便利。

另外，屋面排油烟设备的减震降噪、烟气的排放方位都是综合体餐饮需要重视的问题。当然，除了合理的排油烟系统设计外，还应注意机电上其它的一些设计问题，如：厨房是否可以或允许进燃气，如一些地下机房没有条件或者不允许进燃气的话要考虑电的预留量（公众号：机电人脉）；

厨房的排水及隔油池是否有条件设置，若其下部是人防或者没有地下层，要在同层设置管沟和隔油房间对于餐饮的运行是不利的，应在前期提出；厨房的补风能否直接从室外补进来，而不要过多的吸入餐饮区或者公共区的空调风，避免这些区域出现过热现象；厨房管道较多，管道交叉是否会影响商业净高也需要提前分析给予参考。