

# 北京周边食堂厨房设备 食堂厨房设备 晨鸣海业

产品名称	北京周边食堂厨房设备 食堂厨房设备 晨鸣海业
公司名称	北京晨鸣海业厨房设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	北京市通州区宋庄镇翟里工业区
联系电话	13810917560

## 产品详情

### 厨房设备

商用厨房排烟设备如何选择多大的风机？

一、 如何确定风机选择多大风量

方法一、根据【炒炉的炉头数】计算

每个炉头取2000-2500 m<sup>2</sup>/h

举个例子：假设厨房内有6个炉头（煲仔炉整体算一个炉头）

小风量=6 × 2000m<sup>3</sup>/h=12000m<sup>3</sup>/h

大风量=6 × 2500m<sup>3</sup>/h=15000m<sup>3</sup>/h

选取的合理风量为12000-15000m<sup>3</sup>/h

方法二：根据【烟罩的长度】计算

【惯例】每米烟罩取2000-2500 m<sup>3</sup>/h

举个例子假设厨房内有6米烟罩

小风量=6 × 2000m<sup>3</sup>/h=12000m<sup>3</sup>/h

大风量=6 × 2500m<sup>3</sup>/h=15000m<sup>3</sup>/h

选取的合理风量为12000-15000m<sup>3</sup>/h

在我们的示例中，两种计算方法，得到的结果是基本一致的，食堂厨房设备报价，根据上述数值，食堂厨房设备维修，我们知道应该选择风量12000-15000m<sup>3</sup>/h的抽风机，因为各个厂家风机参数有所不同，应该根据厂家提供的风机性能表选择合适的风机。在实际工程设计中，往往采用估计的方法，根据《民用建筑暖通空调设计技术措施》中对厨房通风量的规定，厨房通风量也可按如下换气次数确定：

中餐厨房：L=40-50（次/h）；

西餐厨房：L=30-40（次/h）

职工餐厅：L=25-35（次/h）

## 厨房设备

1、修整楼板预留洞(大的偏差通知土建方打凿)，食堂厨房设备，首先弹出楼板预留洞的中心线，以中心线为基准按预留洞尺寸要求修整。

2、依据安装图对各层管道进行分配。

3、从下至上逐层安装，调整好垂直度后，临时用砣块将排风道固定。

4、对上下两根排气管接口处用胶拌素水泥浆，北京周边食堂厨房设备，按0.05:1重量比混合砂浆刮涂于管端对正座严。

5、厨房等截面排气道，每5层做一次承托处理。

6、分段工程完成后，对垂直度、进气口高度、管体质量进行检查。

7、分段完工后，进行管口遮盖，防止杂物掉入管道内。

8、因排气道为薄壁构件，在搬动和安装时均应轻抬轻放，不得冲击碰撞，并不得在管道上堆放重物 and 行走。如有局部损伤，在不影响使用效果前提下，可用1：2水泥砂浆加5%胶水现场修补。

9、系统完工后就对系统进行自检。

10、排烟管道请勿往下水道排，这样做结果往往是厨房排烟不畅，餐厅无法正常营业，而后停业改造通风系统。

11、小区、大厦开餐厅不能做管道的，一定要慎重，油烟净化设备供应商要有足够的能力和实力做好油烟净化工程。

## 厨房设备

电气两用蒸饭车（双门）

双(单)门电气两用蒸饭车柜体上下一体采用不锈钢板整体发泡，柜体坚固。

配置不锈钢自动供水水箱一个，及配套托盘。可根据厨房现场订做其它异形款式各种规格。可定做使用燃气蒸饭车 产品名称规格功率备注电气两用蒸饭车（双门）1200x800x1400mm24KW/380V十八屈电气两用蒸饭车（双门）1300x800x1600mm24KW/380V二十屈

北京周边食堂厨房设备-食堂厨房设备-

晨鸣海业(查看)由北京晨鸣海业厨房设备有限公司提供。北京晨鸣海业厨房设备有限公司是北京 通州区，其它的企业，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在晨鸣海业领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创晨鸣海业更加美好的未来。