

# 天河食堂厨房改造工程 食堂厨房改造工程 广州创利

产品名称	天河食堂厨房改造工程 食堂厨房改造工程 广州创利
公司名称	广州创利厨具有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广州市天河区车陂路48号3栋226-12房
联系电话	13265370142 13265370142

## 产品详情

广州创利——厨房排烟工程 食堂厨房改造工程

副烟道务必保留

每家的厨房里都有烟道，同时烟道也有主副之分，主烟道贯穿整个楼体，而副烟道是相对独立的。一般家里的油烟会先到副烟道里，广州食堂厨房改造工程，然后再通过隔板上的孔进入主烟道，这样可保证每户的油烟是隔离开来的。而如果将副烟道直接连接主烟道，就会由于压力过低而导致倒烟或串烟现象。

广州创利——厨房排烟工程 食堂厨房改造工程

普通排烟设备，每月都需要清洗1-2次，海珠食堂厨房改造工程，太正图高效油烟净化网可阻挡90%的油烟进入烟道，保持烟道持久干净整洁。食堂厨房改造工程

广州创利——厨房排烟工程 食堂厨房改造工程

厨房排烟有哪些好处?

厨房排烟的好处就是可以利用厨房排烟的烟道设置合理，帮助我们在做饭时候有烟雾出现，可以跟着烟道管走掉，从而对我们的身体不会造成太大的伤害，并且这个厨房烟道在平房设计中还能起到有助烧火炒菜旺的好处。食堂厨房改造工程

广州创利——厨房排烟工程 食堂厨房改造工程

## 厨房排烟系统的构成

厨房的排烟系统主要由集烟罩、排烟管道、油烟净化器、排烟风机（含\*）和厨房整体补风装置构成

油烟净化器的类型和运行方式可以根据实际情况进行选择。在油烟净化器安装之前，首先要对排烟系统中各部分的实际运行参数，包括运行阻力和排风量进行核算。食堂厨房改造工程

## 广州创利——厨房排烟工程 食堂厨房改造工程

厨房设备排烟系统设计时必须留意一些问题，食堂厨房改造工程，在进行设计时要留意厨房排油烟管道长度不适合过长，管道通风截面不可以太小，风速也不可以太大，还有是设备管道不可以低于整体排油烟管道平面等，天河食堂厨房改造工程，下面小编来为大家介绍一下厨房设备排烟系统需要注意的问题。食堂厨房改造工程

因为在我国人们的饮食习惯较为喜欢吃炒菜，因而中餐厅的厨房排烟都非常的大。所以，中餐厅厨房排油烟系统十分的关键，而在排烟系统，中餐厅厨房排油烟管道的设计十分的关键。

排油烟管道设计的合理与否直接影响着排烟系统的实际效果，影响着餐厅厨房油烟净化设备的清洁度。食堂厨房改造工程

天河食堂厨房改造工程-食堂厨房改造工程-广州创利(查看)由广州创利厨具有限公司提供。广州创利厨具有限公司位于广州南沙丰泽东路106。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前广州创利在其它中享有良好的声誉。广州创利取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。广州创利全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。