

番禺企业食堂厨房工程设计 企业食堂厨房工程设计 广州创利公司

产品名称	番禺企业食堂厨房工程设计 企业食堂厨房工程设计 广州创利公司
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 企业食堂厨房工程设计

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，然后再通过隔板上的孔进入主烟道，企业食堂厨房工程设计，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 企业食堂厨房工程设计

普通排烟设备，番禺企业食堂厨房工程设计，每月都需要清洗1-2次，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。企业食堂厨房工程设计

广州创利——厨房排烟工程 企业食堂厨房工程设计

如果是新建项目，在设计时要充分考虑安装了油烟净化器后对排风系统的影响；如果是改造项目，在加装油烟净化器时需要对排风系统重新进行核算，必要时要对集烟罩、排烟管道和厨房整体补风装置进行改造并更换排烟风机。企业食堂厨房工程设计

广州创利——厨房排烟工程 企业食堂厨房工程设计

厨房排烟管道安装技巧有哪些?

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，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。企业食堂厨房工程设计

广州创利——厨房排烟工程 企业食堂厨房工程设计

不同楼层的厨房油烟通过同一主管道排出，离出口近的楼层厨房排烟效果较好，而较低楼层的厨房排烟不通畅。企业食堂厨房工程设计

还有，企业食堂厨房工程设计找哪里，现在家里面的厨房和厕所啊都有排气烟道，那肯定也有朋友要问了，这厨房和卫生间的烟道可以共用一个吗？答案是肯定不可以的。

首先我们必须明白，增城企业食堂厨房工程设计，厨房烟道的功能和构成，厨房烟道排烟量大，基本上都是油烟，具有刺鼻、粘附、不宜流通的特点；而厕所排气水蒸气多，通过排气风扇就可以解决，而且不会造成任何污染。企业食堂厨房工程设计

番禺企业食堂厨房工程设计-企业食堂厨房工程设计-广州创利公司由广州创利厨具有限公司提供。“厨具工程设备,厨房通风设备”选择广州创利厨具有限公司，公司位于：广州南沙丰泽东路106，多年来，广州创利坚持为客户提供好的服务，联系人：叶先生。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。广州创利期待成为您的长期合作伙伴！