

公司厨房设计 佛山顺德公司 东坡居厨房设计CAD

产品名称	公司厨房设计 佛山顺德公司 东坡居厨房设计CAD
公司名称	广州市东坡居厨房工程设计有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广州市天河区体育东路体育东横街21号202
联系电话	13826024759

产品详情

造成商用厨房噪音的原因，大部分与排烟系统、白钢调理及中国厨具的制造工艺有关，而噪音的控制是一个技术问题。由于系统噪声的复杂性，也增加了噪声控制的难度。医学证实，若长时间暴露于过度噪音污染会导致耳朵不适和耳痛症状，损害疾病，分散注意力，降低工作效率，并导致神经系统功能障碍。如果想解决噪音，就必须噪音的来源。

东坡居商用厨房工程设计如何找到噪声？

- 1.中国食品炉：炉子的燃烧噪声是厨房中噪声源，主要是鼓风机吹入炉头雾化燃料、雾化燃料和进气混合燃烧，公司厨房设计公司，体积迅速膨胀。类似于喷气发动机的燃烧反应。鼓风机高速吹入炉头的风爆同时发生，因此声音比较大。
- 2.气动噪声：为了提高燃烧效率，鼓风机一般采用高速中高压离心风机，主要产生机械振动噪声和气动噪声，鼓风机的气动噪声主要是由气体与叶轮叶片和蜗壳的相互作用引起的，并通过进风口和出风口进行传递。
- 3.排烟系统：排风风扇产生气动噪声，风机振动与风声相似；轴流风主要是由风扇翼和空气引起的涡流噪声；风扇翼周向速度越大，噪声越大。此外，管道的狭窄部分、弯道和方管的四个角也会产生气动噪声，从而引起管道铁板的振动并沿管道传播。

上期为大家带来了东坡居：商业厨房排水设计应注意的问题（上），大家对厨房排水设计都有一个大致的了解，其实所有的商用厨房尤其是单位食堂，如餐饮人员的供应越多，就餐场所的用水量越大，排水就越困难。因此设计人员应该特别注重排水设计，下面东坡居厨房设计小编接着为大家来详细讲讲商用厨房给排水设计需要注意的事项！

东坡居：商用厨房给排水设计需要注意的事项(下)

二、排水部分

厨房、食堂加工区是一个水点多、用水量大的地方。不用说，公司食堂厨房设计，它也是排水困难的核心部分。为了及时排放，不要停留，经常混入水中的油污，因此有必要通过厨房的排水沟连接建筑物的下水道，公司厨房设计，并通过油分离器处理。

厨房排水分类有两种：明渠和暗沟。

在厨房加工区，室内排水沟被用来排水、冲洗池塘、切割桌子和其他间接排水到室内排水沟中，然后通过排水立管排出。

开放式沟渠的优点是排水方便，易于清洗，佛山顺德公司，有效地防止堵塞。缺点是排水沟在厨房中可能有异味，有些厨房也会有昆虫、老鼠等，开敞沟不能很好地处理，还会导致厨房地板不均匀，造成厨房设备放置困难。

三、厨房排水中应注意的问题

- 1.排水沟通过排水短管和沿水的三条通道与排水冒口相连，排水口前应设置网架地漏，尽可能拦截排水沟中的残留物，以避免由于进入排水管内内容物而容易造成管道堵塞。
- 2.每天晚上下班前应清洗排水沟，以避免残留物的臭味；
- 3.根据规格，厨房烹饪和主食手术台上方不得有排水管。
- 4.厨房废水含有更多含油物质，集中安装隔油池和定期处理；
- 5.底部排水沟直接排出室外，然后通过一条短管排放到水封井，然后排放到油分池。
- 6.排水沟的盖栅条不应太大，以免老鼠通过格栅沿排水沟进入房间。

顾名思义，商用厨房是生意人需要的厨房。商业厨房中每个厨房区或小厨房分工明确、协调，承接酒店等大型生产作业，东坡居小编将给您详细介绍东坡居商用厨房排烟设计和排烟问题。

在商用厨房的设计中，商用厨房的通风设计和排烟是一个非常重要的问题，功能上的重要问题是通风性能。商用厨房的设计中的通风不仅可以把厨房的气味输送到餐厅，还能保持厨房的气流，合适的温度。

东坡居商用厨房排烟设计及排烟问题！

商用厨房排烟流量的几个问题

厨房通风存在的主要原因：

- 1.厨房设计与通风设计协调不够；
- 2.由于厨房设计经验不足，设计不合理。

局部排气位置和要求

中餐厨房：由于中餐厨房多用于蒸、炒、炸，其排烟量、排气量一般较大。因此，排气盖可选用油烟罩，减少油烟对环境的影响。

公司厨房设计-佛山顺德公司-东坡居厨房设计CAD(查看)由广州市东坡居厨房工程设计有限公司提供。广州市东坡居厨房工程设计有限公司是从事“商厨工程设计,整套厨房设计,酒店厨房设计,学校厨房设计”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：戴经理。