

商用厨具 延雅厨具设备 铁板厨具商用

产品名称	商用厨具 延雅厨具设备 铁板厨具商用
公司名称	南京市建邺区延雅酒店用品销售中心
价格	面议
规格参数	
公司地址	南京市建邺区双闸门98号
联系电话	13601466360

产品详情

根据有关资料，总结了厨房空调负荷计算过程，铁板厨具商用，给出了一些设计参数的参考值，指出需要重点考虑厨房炉灶及其他设备的空调负荷。总结了厨房通风风设计需要注意的问题，要求重点考虑局部排风、排风、自然补风、空调新风等几种风量的平衡，商用厨具，重点探讨了局部排风和自然风补风量的计算。文中指出了厨房送排风风口的布置原则，介绍了新型油烟分离设备，供设计时参考选用。

厨房空调通风系统采用形式

2.1 送风系统 厨房送风包括两部分：室外新风和空调风。

(1)室外新风。室外新风通过轴流或离心风机经风管送入靠近炉灶处，主要起到补风作用。新风位置要适当，送风切不能在厨师头顶或颈后直吹，否则会造成不舒适，严重的会引起厨师职业病。送风口距厨师约1.5m较合适。

(2)空调风。空调风来源于新风机组或组合式空调器，通过风管送入远离炉灶处，调节厨房内温度，商用厨具配件，同时也起到补风作用。送风口可根据厨房具体情况合理布置。

(3)送风量的确定。为防止厨房气味串入餐厅，厨房应保持负压。一般情况下，厨房负压值不得大于5Pa。送风量(新风+空调风)应按排风量的85%~95%考虑。

(4)不论新风还是空调风，送风管均需设置防火阀，当温度超过70℃时自动关闭，且与风机或空调机组联锁。

排风量的问题，如果没有排风罩的具体排风量，红宝书中有关“多余部分应由排风系统排除”的表述无

法真正在设计中量化计算。因此一般使用技术措施4.2.11中的换气次数进行通风换气排风量的计算依据（虽然该条是针对密闭厨房的）。

技术措施4.2.11规定：（独立的机械排风系统在厨房）正常工作时，换气次数不应小于6次/h，（厨房）不工作时不应小于3次/h。计算出了风量，风机，风管，风口的设计按照一般的通风换气原则一致即可。

商用厨具-延雅厨具设备-

铁板厨具商用由南京市建邺区延雅酒店用品销售中心提供。南京市建邺区延雅酒店用品销售中心是江苏南京,宾馆、餐饮的见证者，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。在延雅领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创延雅更加美好的未来。同时本公司还是从事南京风管烟罩，南京风管，南京风管烟罩厂家的厂家，欢迎来电咨询。