

江浙沪厨房灭火装置 厨房设备灭火系统

产品名称	江浙沪厨房灭火装置 厨房设备灭火系统
公司名称	南皮县聚泽机械五金制品厂
价格	5500.00/套
规格参数	泽安:CMJS10-1-ZA 泽安:CMJS16-2-ZA
公司地址	河北南皮县河北省沧州市城东大街
联系电话	03178895875 15631728272

产品详情

厨房灭火设备是由喷头、报警阀组、水流报警装置(水流指示器或压力开关)、管道和供水设施组成的自动灭火系统。

自动喷水灭火系统结构简单，使用方便、可靠，便于施工，容易管理，灭火速度快，控火效率高，比较经济，适用范围广，占整个自动喷水灭火系统的75%以上，适合安装在能用水灭火的建筑物、构筑物内。

依照采用的喷头分为两类：采用闭式洒水喷头的为闭式系统；采用开式洒水喷头的为开式系统。

餐饮场所厨房及排油烟管道灭火方法：

1、当油锅火灾发生在初期阶段时，灭火者首要的是沉着冷静，不能被突发的火灾所吓到。首先要关闭油、气开关，如烧煤，可铲几锹湿煤或炉灰压在炉火再将生物如蔬菜、鱼肉投入锅内用以降低锅内油温，使之迅速降至燃点以下，火即自动熄灭。

2、如火势已经蔓延至排油烟管道的灭火方法：其一，不能盲目切断电源，应利用厨房排油烟管道自身的吸力，将发生火灾产生的烟气排出火灾现场，使扑救人员能迅速进入火灾现场开展有效扑救；其二，不能盲目用水扑救，应注意排油烟罩和管道内的或由于位置和结构的原因，下方有滚滚热油，因此不可用水盲目扑救，否则热油遇冷水会发生剧烈喷溅，溅出的热油会烫到扑救人员，造成火未灭人先伤。

3、使用灭火器灭火。灭火器对准排油烟罩或烟管口经行喷射，喷出的灭火剂借助于吸排油烟机的强大引力均匀地喷洒到着火位置。此方法既快速，又有效。

从餐饮场所厨房和排油烟管道火灾发生的成因来看：一是油锅惹祸；二是厨房间电气线路受厨房的高温油烟熏、烤老化引火。

