

商场餐饮商业厨房厨房灭火系统，厨房自动灭火装置厂家

| | |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 商场餐饮商业厨房厨房灭火系统，厨房自动灭火装置厂家 |
| 公司名称 | 沧州圣维消防设备有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 河北省沧州市南皮县刘八里乡刘秀才村 |
| 联系电话 | 13393276528 |

产品详情

沧州圣维消防设备有限公司是生产厨房设备自动灭火系统的生产厂家，环保型灭火药剂无毒、无味、无污染专为厨房油锅研制的专用灭火剂。

由于厨房火灾通常燃烧高闪点(315-450度)的食用油，其火灾特点是：火势蔓延快，热容量大，烟道火隐蔽，难以补救；因此，快速补救厨房火灾是难点之一，其次是抑制再次着火，三是遏制烟道火灾的蔓延。

说实话，在我们的日常生活中，我们也发现了选择厨房救援设备的地方，比如酒店、餐厅等，都是需要选择的，结果就是为了避免火灾。其次，如果没有安装厨房救援设备，在一些大型连锁酒店，如果发生火灾，后果不堪设想。如果使用厨房救生设备，结果是当厨房发生火灾危险时，可以在一时间控制火势。

其实，消防厨房主动救生设备是机械和电气控制的结合体，结构精巧，外形美观，功能可靠。有厨房主动救生设备、手动操作、应急操作三种启动方式，24小时监控，合理。不占用厨房占地面积，只占用很小的空间，操作保护方便。

各大酒店、宾馆、院校、学院、餐厅的厨房、烟道都有极其危险的火灾隐患。很少有高温油锅在烹饪和油炸食物时会着火，只要它们失控并容易着火。

普通厨房需要注意哪些消防安全

- 1.尽量使用不燃材料来制作厨房组件。炉子和可燃物之间应保持安全距离，以防止着火和辐射热引起的火灾。
- 2.炉子使用时，立即熄灭火焰，关闭气源，通风散热。
- 3.及时清理炉灶、排气扇、灶台等炉灶，避免油脂堆积过多引发火灾。

4.定期清理吸油烟机内的油污，防止夏季温度过高导致吸油烟机自燃。

5.离家或睡觉前，检查厨房电器是否断电，气阀是否关闭，明火是否熄灭。

6、厨房应按要求配备相应的厨房主动救援设备，了解报警程序和各种消防设施，学会使用救援设备，遇有火灾时设法补救。

11...沧州圣维消防设备有限公司是生产厨房设备自动灭火系统的生产厂家，环保型灭火药剂无毒、无味、无污染专为厨房油锅研制的专用灭火剂。

大型商超、餐饮企业的厨房常常是这些单位防火工作的重点，由于工作环境特殊，工作人员整天都在明火作业的条件下和油污、燃气、燃油打交道。所以，厨房是火灾多发的高危地带，稍具有防火认识的企业，都装备了厨房灶台灭火系统。

大型商业厨房灶台运用：

可完成重点维护区的防护，运用悬挂式、壁装式、贴地式超细干粉自动灭火安装，装置于被维护物正上方或侧面，完成有针对性的疾速灭火;将火焰扑灭在初始阶段，避免火情进一步开展。

厨房整体空间的防火维护：为避免多处火情同时发作，过火面积扩展，可装备多具悬挂式、壁装式、贴地式超细干粉厨房自动灭火安装，经过专用的气体活化剂和电活化剂启动安装完成多具联动，完成全吞没灭火，彻底熄灭火焰。

厨房自动灭火安装每月应对安装停止检查，并应按本规程附录E填写检查记载。检查内容及其请求应契合下列规则：

1对灭火剂储存容器、驱动气体容器、管道及附件、喷头、阀门、阀门驱动安装、火灾感应器、控制盘等全部组件应无碰撞变形及其他机械性损伤，外表应无锈蚀，维护涂层应完好。铭牌和维护对象标志牌应明晰，手动操作安装的防护罩、铅封和平安标志应完好。

贮压式灭火剂储存容器和驱动气体容器内的压力，不得小于设计贮存压力的90%。

2.2每半年应对安装停止1次检查，并应契合下列规则：

1灭火剂储存安装、灭火剂保送管道和支、吊架的固定，应无松动。

2衔接管应无变形、裂纹及老化。必要时，送法定质量检验机构停止检测。

厨房灶台灭火安装安装的优势：

1厨房灶台灭火安装具有自动启动，手动启动，机械应急启动三种功用，24小时全天候监控火情，当厨房灶台发作火灾的状况下，自动灭火安装能够自动，也能够手动和机械应急启动把火焰扑灭于初期。

2具有延时启动功用，有效避免误喷。

3采用机械、电控分离传动，动作更牢靠、灵活，有效防止油污卡死钢丝绳。

4灭火剂喷洒终了后，水流阀自动翻开，把水喷向灶具及烟道开端降温，上述工作同时停止。

