

火锅店排烟设计 松江区火锅店排烟 净览暖通工程公司

产品名称	火锅店排烟设计 松江区火锅店排烟 净览暖通工程公司
公司名称	上海净览暖通工程设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	上海市金山区亭林镇林吉路1065-1066号
联系电话	18939862619 18939862619

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：上海净览暖通工程设备有限公司

上海净览暖通工程设备有限公司是一家从事上海厨房排油烟，上海厨房管道排油烟工程，上海厂房除尘通风工程，上海厂房间通风降温，上海厂房间除尘通风工程，上海油烟净化工程，上海白铁通风工程，上海风管加工等业务领域，主要服务区域有崇明区，奉贤区，青浦区，松江区，金山区，嘉定区，宝山区，闵行区等上海市附近区域，我们服务国内外化工、电子、食品加工、机械制造、酒店餐饮、建筑行业等企业。公司设有通风工程部事业部、环保工程事业部、风管事业部，引进国外先进风管生产设备和制作工艺。

上海净览暖通工程设备有限公司为您提供厨房排油烟工程，厨房油烟管道安装，厨房排油烟管道等。

厨房油烟排风量的确定

为了保证净化效果，在实际设计时排烟风量要求严格按照排风罩的吸入风速计算，罩口的吸风速度通常不低于0.5ms。小排风量通常用下式计算： $L=1000PH$

式中： L —排风罩排风量， m^3h ;

P —罩口的周边长（靠墙的边不计），松江区火锅店排烟， m ;

H — 罩口至灶面的距离，m。

用上述公式计算出排风量后再按罩口面积核算罩口吸风速度，保证罩口吸风速度不低于0.5ms。

在实际的工程设计中，往往采用估算的方法，根据《民用建筑暖通空调设计技术措施》中对厨房通风量的规定，厨房通风量也可按如下换气次数确定：

中餐厨房：L = 40——50（次h）；

西餐厨房：L = 30——40（次h）；

职工餐厅：L = 25——35（次h）。

上海净览暖通工程设备有限公司为您提供厨房排油烟工程，厨房油烟管道安装，厨房排油烟管道等。

系统布置

厨房排烟管道的水平段不宜太长，一般水平远距离不应超过15m并且要有2%以上的坡度，水平末端设活接头，以方便清理油垢。排风速度按规范不得低于10m/s，以防风速过低使油附着于烟道上，火锅店排烟设计，接排风罩的支管应设风量调节阀。

送风系统应为直流方式，厨房的通风系统宜采用变速风机或关联又风机进行送排风。

送排风口布置厨房内送、排风口的布置应按灶具的具体位置加以考虑，不要让送风射流扰乱灶具的排风性通。确定送风出口的出口风速时，在距地2m左右时的区域风速<0.25m/s较为理想。送风口应沿排风罩方向布置，离开罩子前方小0.7m，而排风口距排风罩越远越好。每个炒菜厨房须有岗位送风。

机房、风机及风管的布置厨房的排风机宜设在厨房的上部，厨房为公共建筑中的一部分时，其排风机宜设在屋顶层，这可以使风道内处于负压状态，避免气味外溢。

厨房的排风机一般应选用离心风机，厨房的排风管应尽量避免过长的水平风道。厨房的排风管应尽量避免过长的水平风道。厨房的排风竖井好与排烟道靠在一起以加大抽力。

上海净览暖通工程设备有限公司是一家从事上海厨房排油烟，上海厨房管道排油烟工程，上海厂房除尘通风工程，上海厂房车间通风降温，上海厂房车间除尘通风工程，上海油烟净化工程，上海白铁通风工程，上海风管加工等业务领域，主要服务区域有崇明区，奉贤区，青浦区，松江区，金山区，嘉定区，宝山区，闵行区等上海市附近区域，我们服务国内外化工、电子、食品加工、机械制造、酒店餐饮、建筑行业等企业。公司设有通风工程部事业部、环保工程事业部、风管事业部，引进国外先进风管生产设备和制作工艺。

上海净览暖通工程设备有限公司为您提供厨房排油烟工程，厨房油烟管道安装，厨房排油烟管道等。

通风系统设计问题

1.气流组织：

通风工程气流组织的基本原则是排风口应尽量靠近有害物源或散热设备，送风口应尽量靠近操作地点或

人员经常停留处。

2.系统阻力：

通风管道是通风系统的重要组成部分，通风管道系统设计的目的，是要合理地组织空气流动，在保证使用效果的前提下，合理确定风管的结构、布置和尺寸，使系统的初投资和运行费用综合低。从理论上说，在送、排风管进入土建竖井处设与不设层流板其阻力系数相差可达10倍，从某工程实际检测中发现，同样型号的的风机近似的的风管和风口，用作送风时风量为9780m³/h，火锅店厨房排烟，用作排风时风量为6560m³/h，差距达成22.7%。风口选用偏小也是系统阻力增大，风量下降的一个因素。

3.风机选型：

根据风机的特性曲线可以看出，风机可以在各种不同的风量下工作，风机在特性曲线的某一工作点上，风机的风压与系统中的压力得到平衡，就确定了系统的风量。

4.防火阀设置：

设置防火阀的主要目的是防止火灾通过风管蔓延。笔者推崇采用将卫生间排气支管接入排气竖井井上升600mm的“防止回流”措施，其具有结构简单，造价低、运行可靠等特点，由于采用弯头进竖井，支管与主管气流方向相同，此部分局部阻力小，其竖井排风总阻力并不一定由于竖井面积减少一点而增大。

上海净览暖通工程设备有限公司为您提供厨房排油烟工程，厨房油烟管道安装，厨房排油烟管道等。

上海净览暖通工程设备有限公司是一家从事上海厨房排油烟，上海厨房管道排油烟工程，上海厂房除尘通风工程，上海厂房车间通风降温，上海厂房车间除尘通风工程，上海油烟净化工程，上海白铁通风工程，上海风管加工等业务领域，主要服务区域有崇明区，火锅店排烟系统安装，奉贤区，青浦区，松江区，金山区，嘉定区，宝山区，闵行区等上海市附近区域，我们服务国内外化工、电子、食品加工、机械制造、酒店餐饮、建筑行业等企业。公司设有通风工程部事业部、环保工程事业部、风管事业部，引进国外先进风管生产设备和制作工艺。

上海净览暖通工程设备有限公司为您提供厨房排油烟工程，厨房油烟管道安装，厨房排油烟管道等。

离心通风机主要由叶轮和机壳组成，小型通风机的叶轮直接装在电动机上中、大型通风机通过联轴器或皮带轮与电动机联接。离心通风机一般为单侧进气，用单级叶轮；流量大的可双侧进气，用两个背靠背的叶轮，又称为双吸式离心通风机。叶轮是通风机的主要部件，它的几何形状、尺寸、叶片数目和制造精度对性能有很大影响。叶轮经静平衡或动平衡校正才能保证通风机平稳地转动。按叶片出口方向的不同，叶轮分为前向、径向和后向三种型式。前向叶轮的叶片顶部向叶轮旋转方向倾斜；径向叶轮的叶片顶部是向径向的，又分直叶片式和曲线型叶片；后向叶轮的叶片顶部向叶轮旋转的反向倾斜。前向叶轮产生的压力大，在流量和转数一定时，所需叶轮直径小，但效率一般较低；后向叶轮相反，所产生的压力小，所需叶轮直径大，而效率一般较高；径向叶轮介于两者之间。

上海净览暖通工程设备有限公司为您提供厨房排油烟工程，厨房油烟管道安装，厨房排油烟管道等。

叶片的型线以直叶片简单，机翼型叶片复杂。为了使叶片表面有合适的速度分布，一般采用曲线型叶片，如等厚度圆弧叶片。叶轮通常都有盖盘，以增加叶轮的强度和减少叶片与机壳间的气体泄漏。叶片与盖盘的联接采用焊接或铆接。焊接叶轮的重量较轻，流道光滑。低、中压小型离心通风机的叶轮也有采用铝合金铸造的。轴流式通风机工作时，动力机驱动叶轮在圆筒形机壳内旋转，气体从集流器进入，通过叶轮获得能量，提高压力和速度，然后沿轴向排出。轴流通风机的布置形式有立式、卧式和倾斜式三

种，小型的叶轮直径只有100毫米左右，大型的可达20米以上。

火锅店排烟设计-松江区火锅店排烟-净览暖通工程公司(查看)由上海净览暖通工程设备有限公司提供。上海净览暖通工程设备有限公司位于上海市金山区亭林镇林吉路1065-1066号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前净览暖通工程在风机、排风设备中享有良好的声誉。净览暖通工程取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。净览暖通工程全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。