

排烟管道设计 诚运力通

产品名称	排烟管道设计 诚运力通
公司名称	武汉诚运力通通风管道工程有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市中北路171号
联系电话	13554326240 13554326240

产品详情

系统设计和划分要与业主的投资方向、投资预算、能源效率、能源消耗、运行费用、生产流程等结合起来，终确定适合、科学、合理的方案。根据炉灶的使用功能和正常使用时段基本一致来划分排风系统，同一个功能间的设备排风应尽可能设计在同一个系统中，但对于过长（如12m以上）的排烟罩，考虑分设两台或两台以上的排风机，并设置相应的送风（补风）系统。这样不仅操作方便，还因根据使用情况分别运行，不会造成即使使用部分炉灶也要开启大功率油烟机或几台油烟机同时运行的不经济现象，减少运行费用。对于不同的功能间，如相互临近且使用时段相同的设备排风可以设计在同一系统里，以节省投资，节约能源。另外，局部通风和全d面通风系统要分开设计和运行，避免炉灶没有工作而切配准备和卫生清理工作时也要运行局部通风的不经济使用情况。

在厨房通风中，要补充一定数量的新风，送风量应按排风量的

80%-90%考虑。厨房内负压值不利大于5Pa，因负压过大，排烟管道设计，炉膛会倒风。因而应使送风机与排风机均有调速的可能。

可将补风量的30%作为岗位送风，送风口直接均匀布置排气罩前侧上方。厨房送风可直接利用室外新风

仅设置粗效过滤器。此外，为改善炊事人员工作环境，宜按条件设局部或全d面冷却装置。厨房用具发散的热量与空气调节冷却负荷的关系，可用下式计算：灶具热源为煤气的场合： $q_c = q_e F_1 F_2 - 0.1 q_e$ 。(3)式中 q_c - 厨房空调冷负荷，kW； q_e - 厨房设备散热量，kW； F_1 - 设备同时使用系数，取0.5； F_2 - 设备输入功率中表面辐射热的比例，取0.32； F_3 - 排风排热系数，取1.6

风系统，当必须共用一个系统时，应在通向合用前室的支风管上设置压差自动调节装置。当前很多设计的合用正压送风系统没有设计压差调节装置，无法形成楼梯间的余压值高于前室。

排烟口应设在顶棚上或靠近顶棚的墙面上，且与附近安全出口走道方向相邻边缘之间的水平距离不应小于1.5米，设在顶棚上的排烟口，距可燃构件或可燃物的距离不应小于1米。排烟口平时应关闭，并应设有手动和自动开启装置。防烟分区内的排烟口距远点的水平距离不应超过30米。在排烟支管上应设有当烟气温度超过280度时能自动关闭的排烟防火阀。排烟风机应保证在280度时能连续工作30分钟。

排烟管道设计-诚运力通(推荐商家)由武汉诚运力通通风管道工程有限公司提供。武汉诚运力通通风管道工程有限公司是从事“厨房排烟管道,新风管道,除尘管道等”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：钟先生。同时本公司还是从事白铁，白铁风管，白铁管道的厂家，欢迎来电咨询。