

供应1500风量厨房排烟设施|饭店排烟设施图集

产品名称	供应1500风量厨房排烟设施 饭店排烟设施图集
公司名称	济南鑫骏机械设备有限公司
价格	900.00/元/台
规格参数	品牌:油烟净化系统厂家 型号:HYY-YJ-D-2A
公司地址	济南市历下区1333号
联系电话	0531-88941561 15098812697

产品详情

安装厨房排烟设施，不再雾里看花！如果说南方的春季最大的问题是潮湿，那么北方的春季最大的问题就是沙尘。严重的雾霾天气让人不得不紧闭门窗，若是忘了关窗，扬起的沙尘就会瞬间让家里蒙上一层灰。小编教你几招防油烟的方法，让你不再“雾里看花”。

我们公司生产的厨房排烟设施主要应用于餐饮业酒店、机关食堂、食品加工厂等厨房油烟净化处理。（严禁油烟与火烟共管净化治理。）本复合式静电九江油烟净化器设备是在消化、吸收同类产品优点的基础上、严格按照《饮食业油烟净化设备》（hcrjo48-1999）以及《饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范》（hj/t62-2001）规定的技术条件设计制造。该产品符合国家环保总局要求的《饮食业油烟排放标准》（gb18483-2001）要求，并获得了中国环境保护产业协会颁发的《环境保护产品认证证书》。

厨房排烟设施安装说明

最近客户的环保意识越来越强，按照环保条文安装了油烟净化设备，但是还是出现了一系列的问题，油烟口堵塞，油烟还是排不出去，让整个厨房笼罩油烟。这是因为饭店排烟系统设计的问题，需要安装厨房排烟设施。

厨房排烟设施安装：

安装厨房排烟设施与烟罩出口位置的距离至少2米以上，以确保消防安全和净化效果；厨房排烟设施与风机的距离4米以上比较合适。厨房排烟设施在安装前最好先通电试行一段时间，检验机器的电极是否会在运输或搬运中产生偏移。厨房排烟设施的进出风口可以随意互换，进风口方向必须要有过滤网。厨房排烟设施箱体必须安全接地。

厨房排烟设施的特点

电场分布装置采用活动结构，拆装自由，清洗方便；

组合式箱体，可根据需要自由选择进出风口方位，安装方便；

设有过流、过压、触电、漏电、故障保护装置；

可实现设备与控制分离操作；

结构紧凑、新颖、体积小、重量轻；

电场电压稳定，不会随电场电流的增加而下降；

油烟净化装置阻力小、噪音低、能耗低、可靠性高、过滤率高；

厨房排烟设施能够对炒菜时产生的油烟净化处理，其中的大部分化学成分能够被处理，使得油烟气体安全排放。厨房排烟设施在选型时应注意，每个炉灶对应的油烟净化设备的风量是2000风量，用户可根据自身条件选择。如果对于炉灶的使用频率模糊，则应该根据集烟罩的长度来确定油烟净化设备的风量及型号，正常来说，每一米烟罩则对应2000风量。特别注意，如果烟罩长度不是精确整数，则应该根据四舍五入的方法来确定，为了更好地净化效果，我们建议在长度不够时选择较大风量的厨房排烟设施，来提升效果。

餐饮油烟是危害我们身体健康的隐形杀手，它无处不在，在餐饮业集中地段的油烟更为扰人。餐馆油烟乱排频频发生，很多店铺老板为节省金钱，提高利润，会安装一些劣质厨房排烟设施应付环保、蒙混过关。然而，未经处理或处理不当的油烟废气侵入呼吸道，会引起食欲减退症状。

厨房排烟设施也正在改变餐饮业的油烟问题，作为油烟净化环保事业的济南垚骏机械设备有限公司，就见证着厨房排烟设施的巨大贡献。国家对治理餐饮业排油烟也十分重视，要求餐饮服务业安装优质高效的厨房排烟设施，改变油烟的污染排放，达到油烟的零排放、零污染。