

# 餐饮油烟净化器风柜厂家售后保修厨房隔油池安装

产品名称	餐饮油烟净化器风柜厂家售后保修厨房隔油池安装
公司名称	北京鑫悦蓝环保科技有限公司
价格	1.00/台
规格参数	品牌:鑫悦蓝天 型号:LT-YJ-GD-10A 处理风量:10000风量
公司地址	北京大兴亦庄经济开发区同济中路甲7号兴盛国际B801
联系电话	010-57290139 18600995833

## 产品详情

北京鑫悦蓝天油烟净化设备厂家质量保证“净化效率”和观察实际的净化效果在餐馆高峰时期目测能达到无烟效果，对于在敏感地域开设餐馆的经营者来说，可以简单地用肉眼观察到的烟雾作为判据。公司提供提供最优良的售后服务。北京华夏紫光环保科技有限责任公司。专业十年技术。主供：酒店 商场餐饮 饭店 机关单位 食堂 烧烤店等油烟净化设备工程的设计、安装、售后一条龙服务！北京鑫悦蓝天餐饮油烟净化器风柜厂家承诺：设备整体保修服务一年包修：自验收合格后一年内除人为及不可抗力造成的设备损坏，由公司负责免费提供保修。终身维护：设备使用期限超过包修、保修期的，公司负责其设备继续使用期间的维修，收取合理的维修和零部件费用。主要产品有厨房油烟净化器，烧烤油烟净化器，无烟烧烤净化车，油烟净化一体机，水雾净化一体机，除味设备，防火净化板，风柜，餐厨垃圾处理设备等上百种厨房设备。另外本公司承揽各种不锈钢制品加工，定做业务。欢迎广大客户于本公司联系。我们的产品将实行三包。我们公司信誉为本。厂家批发供应全国各大酒店厨房工程油烟净化器、商场餐饮油烟净化设备、饭店油烟净化器安装、机关单位食堂油烟净化、烧烤店等工程安装、售后一条龙服务！

油烟净化器隔油池装置成为酒店厨房整体设计的重点：厂家联系人：孙经理  
手机：18600995833（微信号）qq：1610458312

厨房整体系统性问题是最为严重的问题。这些问题的根源是多种多样的，新建酒店厨房能否顺利运转，在于厨房的运布局以及设备的选购的专业地、有针对性地设计，这大多是因业主方在商用厨房建设观念上的陈旧或在行业知识上的欠缺造成的。系统性问题主要体现在下面几个方面：

### 问题1 排送风系统出现问题

厨房项目的成败，取决于排烟效果好坏、取决于厨房设备公司排送风系统技术是否过硬。

失败的厨房，我们经常会看到油烟四处弥漫，造成这种现象的原因是厨房排送风的正负压系数有误。正确的系统比例分配为排风量 10000m<sup>3</sup>/小时，送风量为8000m<sup>3</sup>/小时。

## 问题2 油烟净化器装置安装、噪音治理、防火安全问题

厨房的油烟污染治理、噪音污染治理、防火安全问题，也是厨房失败的主要原因。我们经常会遇到很多困扰如厨房噪音及油烟严重超标，扰民；厨房油烟净化器效果不佳或没有安装油烟净化器装置而遭到附近居民投诉；收到环保机构罚款及整改通知，消防不过关等等。。。

这些问题的出现，都是因为对国家环保、卫生、消防、安全等方面的法律法规不熟悉，技术标准概念不清造成的。

我们在应对此类问题时，强调以专业的知识和先进的技术为客户提供服务，严格控制此类风险问题的出现。

### 油烟治理技术和方式

目前，业界最流行的油烟治理技术有高压静电吸附技术、液体洗涤技术、机械阻挡技术。最常用的是两级治理方式，分前端和末端治理。高压静电吸附技术：高压静电油烟净化器、低空光解油烟净化器、等离子油烟净化器、静电复合式油烟净化装置；液体洗涤技术：运水烟罩、水雾处理器；机械阻挡技术：烟罩防火板、高效新型材料吸附装置。

### 噪音治理技术

推荐采用中压、低噪、皮带轮传动、电机外置、柜式、双进风、长叶轮风机的技术来替代原有的单进风、蜗牛状、电机内置、短叶轮风机技术。

### 防火安全技术

在我们的一些中央机关、特殊机构客户案例中，我们使用的是在厨房排烟罩增加消防系统的防火技术，这会对厨房油烟造成的火灾有很好的防范作用。

## 问题3 厨房污水治理问题

厨房污水治理问题，对厨房的食品卫生和安全有很大的影响。污水治理的最好解决办法是采用三级油水分离的方式：厨房餐饮废水加装隔油池设备；厨房明沟加设隔油池设备；楼外集中隔油池处理等方法。