

# 排烟罩制作图片 厨房排烟罩安装

产品名称	排烟罩制作图片 厨房排烟罩安装
公司名称	保定市清苑区微旺通风管道加工厂
价格	30.00/台
规格参数	品牌:微旺 型号:保定 尺寸:定做
公司地址	保定市清苑区闫庄乡大吕庄村
联系电话	0312-8103121 17732219006

## 产品详情

通风管道厂家 保定排烟通风管道厂家 通风管道加工设计 保定微旺通风管道加工厂（吕经理 电话：17732219006 qq：253981956）

通风管道也要具有较高的耐火、密封、耐热特点。风管有圆形、矩形、除尘性风管。那厨房通风管道主要用于什么地方，哈有厨房通风管道给我们带来的好处都有哪些，让出我带大家深入的了解一下吧。

厨房通风管道主要用于餐饮业餐馆、饮食店和食堂的厨房根据性质大致分为以下若干类：中餐厨房、西餐厨房、员工食堂厨房及美食广场厨房等。中餐厨房烹饪温度高，油烟多，污染严重；员工食堂油烟量大，而且集中；美食广场油烟较少，比较分散；西餐厨房油烟相对少些。中餐厨房对送排风要求是最高的。

厨房要具备良好的通风条件，通风良好的厨房能减少不必要的清理工作，提高劳动效率，更有益于操作者的身体健康。目前我国楼房住宅的厨房，往往自然通风较差，由烹调产生的油烟、燃烧废气、蒸气等，不仅使厨房这个小环境受到不同程度的空气污染，而且有时还波及整个居室，甚至于一家“生火”，全楼飘“烟”。这就需要借助理想的通风和排烟的设备来解决。良好的通风设备和排油烟机，不但可以将烹调产生的油烟强制性地排除，还能消除厨房中的气味和蒸气，使厨房的空气清新，各种设施保持洁净。排油烟的通风设备通常分为直排式和管道式两种。直排式设备是在厨房的外墙上或窗上直接安装排气扇或留有

孔洞，排油烟机的排烟管接通墙洞，将烟气排至室外，这种做法虽然简便经济，但容易给周围邻居造成二次污染，在有条件的建筑内，一般设有在墙内垂直的排烟管道直达楼顶，排油烟机的管道接通这个总烟道就可以了。排油烟机的安装可结合厨房吊柜的安装一并完成，前文已有所涉及。排油烟机应安置于炉灶上方直接抽除油烟，使烹调过程中产生的烟气等无回旋的余地。排油烟机与炉灶的距离以90cm为佳，机身至少要比炉灶大1/3，效果才好。一般说来，排油烟机的功率大，覆盖面积也大，与炉灶的垂直距离也可适当增大。

烹饪间作为商用厨房的核心部分，是进行炒、炸、煎、烹烤等烹饪活动的主要场所，会产生大量烹调油

烟和散发大量热量，是厨房污染物的集中产出区，污染物的排放是最严重的，需通过油烟净化器处理后方可排放到大气中，室内热舒适性和空气质量品质也是最差的。烧腊间的烤鸭炉、烤猪炉和面点间的烤箱、小炒炉等，这些设备也会产生大量的油烟污染物和热量辐射。另外蒸煮间的蒸炉和蒸饭车及洗碗间的洗碗机等则会产生大量的蒸汽和热量，需要及时排出，但因油烟较少，可以不必配置油烟净化器。

厨房室内的管路布置要遵循“最短”原则，少用弯头，特别是大角度弯头。

这种布管方式与空调的“横竖整齐”有所不同，目的是确保排油烟效果，还可节省投资。烟罩之上的集气管的主出口首选烟罩的中部位置。

厨房的总进风口和排烟口要分开设置，防止短路，进风口距室外自然地面2m

以上。如进风口和排风口在同一层，朝向相同且临近时，进风口必须低于排风口。不同朝向位置的排风口气流不得回流至进风口。

厨房所在建筑物高度小于等于15m时，油烟排放口应高出屋顶，原则上要高出建筑物2m

以上。建筑物高度大于15m时，油烟排烟口高度应大于15m

。排风管的室外排气口上应安装受室外风压影响小的管帽（管罩）制成品。

