

uv光氧净化器餐厅异味处理净化器

产品名称	uv光氧净化器餐厅异味处理净化器
公司名称	河北金诚信环保设备有限公司
价格	3000.00/台
规格参数	
公司地址	河北省沧州市泊头市泊镇张三家（注册地址）
联系电话	15720372519

产品详情

厨房的换气次数中餐一般为60次/小时左右，即厨房的空间体积乘以60为每小时总的排气量（100平方米的厨房高度按照3.5米计算，每小时的排烟量为 $100 \times 3.5 \times 60 = 21000$ 立方米），烟罩接口处风管的风速要求在7~8m/s之间，大了会有噪音，风管的截面积一般为， $21000 \text{立方米/小时} \div 3600 \text{秒/小时} \div 7 \text{米/秒} = 0.83$ 平方米，按照0.83的截面积选择合适的长宽就可以了。风管的厚度主要跟隔热有关，影响点主要是风管的表面粗糙度对沿程阻力的影响。一般来说厨房的补风比排烟量低10%以上，以便保持厨房的负压环境，防止气味散发到厅堂。上面的排烟罩用一台4-72-6A离心风机 380V/4kW

排烟管道用480*480镀锌风管，板厚为：0.75mm,厨房补风用一台4-72-4A 1.1kW/380V

风机；饮食建筑设计规范》（JGJ 64-89）对厨房操作间通风作了明确规定：（1）计算排风量的65%通过排气罩排至室外，而由房间的全面换气排出35%；（2）排气罩口吸气速度一般不应小于0.5

m/s，排风管内速度不应小于10 m/s；（3）

热加工间补风量宜为排风量的70%左右，房间负压值不应大于5 Pa。然而，有的工程的厨房未设排气罩，仅在外墙上设几台排气扇；有的虽然设置了排气罩，但罩口吸气速度远小于0.5 m/s，选配的排风机风量不足。大多工程未设置全面换气装置，亦未考虑补风装置，难以保证室内卫生环境要求及负压值要求。公共建筑中的厨房，是一个很重要的组成部分，但在设计上通常是一个薄弱环节，一方面，在施工图纸设计阶段，往往得不到有关厨房的详细工艺资料，在建筑专业所提供的方案图上，一般只有厨房的面积、层高和灶台的位置，另一方面在现有的设计参考资料中缺少有针对性的技术措施，这就给合理地确定厨房通风量带来了困难，通常同样的厨房，不同的人进行设计，其结果往往不同，甚至相差悬殊，但是依据技术措施，又能各自找到根据。因此，厨房的通风设计形成了，因人而异，无统一标准的局面，我认为之所以会出现这种现象，与我们常用的《技术措施》在厨房通风量确定上，概念不明确，要求不一致有关，为说明问题，我们可以结合常用的建设部建筑设计院《民用建筑暖通空调设计技术措施》，（下简称《措施一》）和我院编制的《暖通专业统一技术措施》（下简称《措施二》）中的有关规定，讨论一下厨房的通风量确定问题。《措施一》第4-28条规定：机械通风的换气量宜按热平衡计算……，计算排风量的65%通过排气罩或屏幕等排除室外，而由房间的全面换气排出35%。

另外，在第4-26条中，已规定了排气罩口风速应控制在0.4~0.5m/s。《措施二》第513条中规定：设有空调系统的厨房其机械通风的换气量，宜按热平衡及风量平衡计算，当热平衡计算确有困难时，可按下述两种方法中的一种计算，并以方法，为优选方法。1. $L_1=1800 \times F_1$ （ F_1 为罩口面积） $L_2=10 \times F_2$

（ F_2 为厨房面积） $L=L_1+L_2$ （ L 为总排气量）2.

按60~80次/时换气计算，（厨房面积小于50m²时取上限，大于50m²时取下限）。厨房排风中应有相当于3~5次/时换气次数的风量为全面换气设备排出，但不计入总风量。从《措施一》《措施二》的规定中，我

们似乎得到一个左右厨房通风量计算的一个概念。那就是，在厨房的排气罩工作时，还应该其它的排风机在同时工作，厨房内的排风不能仅从排气罩排出，而必须留有其它排风出路，并且要有一定的比例关系，或者占到全部排风量的35%或者占到相当于3~5次/时换气次数的风量。