

公明马山头餐饮油烟净化环保安装工程

产品名称	公明马山头餐饮油烟净化环保安装工程
公司名称	深圳市宝安区松岗恒莱达通风净化设备商行
价格	900.00/台
规格参数	速蓝:4000风量 FD44:脉冲 深圳:低空
公司地址	深圳市宝安区松岗街道松岗大道62-10号铺
联系电话	15018508665

产品详情

厨房通风排烟设备

排烟管道

厨房排烟管道的水平段不宜太长，一般水平最远距离不应超过15m并且要有2%以上的坡度，水平末端设活接头，以方便清理油垢。排风速度按规范不得低于10ms,以防风速过低使油附着于烟道上，接排风罩的支管应设风量调节阀。

排烟管道的设计和安装不合理，往往会造成厨房排烟不畅通，直接影响油烟净化器的使用。

其主要原因有以下几种：

- 1、主排烟管道通风面积不够，气体流速过大。根据工程经验，排烟主管道内风速不能超过15ms。否则在运行一个时期以后（如一年以后）很容易造成排烟系统不畅通。在油烟净化器的运行实践中，大部分案例都是因排烟管道通风面积不足引起的不畅通，管道内气体的流速都在15ms以上。
- 2、排烟管道由于要穿过建筑梁而使管道通风截面积变小，截面上阻力增加，造成气流不畅通。
- 3、排烟管道在穿过建筑梁或躲避其它设备管道时，排烟管道中的一段会低于整体排烟管道平面。在使用一段时间后，由于油水混合物会积聚在较低的那段排烟管道中，直接影响排烟通畅。
- 4、不同楼层的厨房油烟通过同一主管道排出，离出口近的楼层厨房排烟效果较好，而较低楼层的厨房排烟不畅通。