

# 深圳龙岗厨房排烟白铁皮烟管烟罩制作安装

产品名称	深圳龙岗厨房排烟白铁皮烟管烟罩制作安装
公司名称	深圳市风顺源通风设备有限公司
价格	面议
规格参数	风顺源:1 尺寸可定制:任尺寸 深圳:龙岗
公司地址	深圳市龙岗区龙东同富路金龙小区12号3单元1楼102号
联系电话	0755-89753223 13603042128

## 产品详情

深圳龙岗厨房排烟，龙岗白铁皮烟管，龙岗烟罩制作安装，多年行业经验，欢迎来电咨询合作

厨房排风量的确定：专业承接白铁通风排烟工程、，承接过多个酒楼的厨房排烟，及深圳湖南大碗菜馆连锁店都是由我们做的，通风排烟效果良好！

排风量要根据厨房大小、炉灶的数量、烟罩的尺寸、污染物的散发量来确定。一般有几种方法确定厨房的排风量：

(1) 按换气次数确定排风量：

各家厨房差别较大，厨房面积与厨具、炉灶的数量不成正比，同样灶的产生的污染物和热量也

差别很大。实际上厨房通风并非是全面通风，按换气次数设计风量会有很大的误差。

(2) 按污染物散发量的多少设计排风量：

国家环保 GB18483-2001《饮食业油烟排放标准》规定每个灶头需风量2000m<sup>3</sup>/h。笔者认为按照此方法设计风量仍有局限性。实际上饮食业的实际情况要复杂：炉灶大小，炉灶有广式、苏式等分别；除了灶头外还有汤锅、煲仔、蒸锅烤箱等；在功能上，有烹调间，蒸煮间，面点间，烧烤间，西餐加工间，洗碗间等，散热量及污染物散发量都不同，简单按灶头数量确定排风量是不适当的。

(3) 以烟罩的大小来确定风量：

以烟罩下沿和灶台之间的进风面积和进风速度的乘积来计算风量较为合适。排风量可按下式计算：

$$G=3600L(h_2-h_1)V_x, m^3/h$$

L-----烟罩下进风面的长度(烟罩两端长度以及双面进风另一边长度也应计算在内), m ;

h1-----灶台高度, m;

h2-----烟罩下沿高度, m;

Vx-----进风速度, m/s。

灶台高度按0.8 m计算, 烟罩下沿高度一般按1.9 m计算。进风速度按0.5 m/s左右选取。大量实践证明, 集烟罩的进风面每米长按风量2000 m<sup>3</sup>/h左右, 具有较理想的通风效果。烟罩应尽可能靠墙布置, 以减小进风面积, 避免风量过大。

厨房排风应避免大量的空调空间内的空气被抽排。需要通过自然补风和机械补风避免之。无论是自然补风还是机械补风都要考虑新风通过的路径, 避免死区, 以利于室内污染空气的抽排。机械补风要通过风管和送风口进行, 管路系统不可复杂, 同时避免局部风速过大。新风补充量以排风量的70%-80%为宜。

因厨房换气量较大, 厨房内设置空调没有效果。通过抽取前厅少量的空调空气以喷口的形式直接使厨师处于风浴中, 可以改善厨房内夏季高温、炉灶的烘烤给厨师造成的恶劣工作环境;

深圳白铁工程, 镀锌铁皮风管, 中央空调工程, 风机安装, 油烟净化器, 通风工程, 排烟工程  
风顺源通风设备<http://hsbtgc.bokee.net>

厨房排风量的确定: 专业承接白铁通风排烟工程、, 承接过多个酒楼的厨房排烟, 及深圳湖南大碗菜馆连锁店都是由我们做的, 通风排烟效果良好!

排风量要根据厨房大小、炉灶的数量、烟罩的尺寸、污染物的散发量来确定。一般有几种方法确定厨房的排风量:

(1) 按换气次数确定排风量:

各家厨房差别较大, 厨房面积与厨具、炉灶的数量不成正比, 同样灶的产生的污染物和热量也差别很大。实际上厨房通风并非是全面通风, 按换气次数设计风量会有很大的误差。

(2) 按污染物散发量的多少设计排风量:

国家环保 GB18483-2001《饮食业油烟排放标准》规定每个灶头需风量2000m<sup>3</sup>/h。笔者认为按照此方法设计风量仍有局限性。实际上饮食业的实际情况要复杂: 炉灶大小, 炉灶有广式、苏式等分别; 除了灶头外还有汤锅、煲仔、蒸锅烤箱等; 在功能上, 有烹调间, 蒸煮间, 面点间, 烧烤间, 西餐加工间, 洗碗间等, 散热量及污染物散发量都不同, 简单按灶头数量确定排风量是不适当的。

(3) 以烟罩的大小来确定风量:

以烟罩下沿和灶台之间的进风面积和进风速度的乘积来计算风量较为合适。排风量可按下式计算:

$$G=3600L(h_2-h_1)V_x, m^3/h$$

L-----烟罩下进风面的长度(烟罩两端长度以及双面进风另一边长度也应计算在内), m ;

$h_1$ -----灶台高度，m;

$h_2$ -----烟罩下沿高度，m;

$V_x$ -----进风速度，m/s。

灶台高度按0.8 m计算，烟罩下沿高度一般按1.9 m计算。进风速度按0.5 m/s左右选取。大量实践证明，集烟罩的进风面每米长按风量2000 m<sup>3</sup>/h左右，具有较理想的通风效果。烟罩应尽可能靠墙布置，以减小进风面积，避免风量过大。

厨房排风应避免大量的空调空间内的空气被抽排。需要通过自然补风和机械补风避免之。无论是自然补风还是机械补风都要考虑新风通过的路径，避免死区，以利于室内污染空气的抽排。机械补风要通过风管和送风口进行，管路系统不可复杂，同时避免局部风速过大。新风补充量以排风量的70%-80%为宜。

因厨房换气量较大，厨房内设置空调没有效果。通过抽取前厅少量的空调空气以喷口的形式直接使厨师处于风浴中，可以改善厨房内夏季高温、炉灶的烘烤给厨师造成的恶劣工作环境；

深圳白铁工程，镀锌铁皮风管，中央空调工程，风机安装，油烟净化器，通风工程，排烟工程