

酒店通风设备 优质金皖西厨房设备 合肥通风设备

产品名称	酒店通风设备 优质金皖西厨房设备 合肥通风设备
公司名称	六安市金安区金皖西不锈钢厨房设备厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	安徽省六安市金安区临淮路金皖西厨业
联系电话	13956135411

产品详情

安徽金皖西不锈钢厨房设备公司坐落于风景秀丽的“安徽历史文化名城”——六安，酒店通风设备，厂址位于安徽省六安市金安区临淮路金皖西厨业金皖西不锈钢厨业是由江苏光芒集团于2010投资500万元在六安建设的一家专业商用厨房设备生产型企业，是集科研、设计、制造、安装、营销于一体的专业厨房设备生产企业，专业从事研究、设计、制造、安装各类宾馆、酒店、学校、企事业单位的厨房设备及通风设备系统工程，同时代理世界各国厨房机械设备，业务遍及全国各地，并建立了相应代理销售渠道，是华东地区规模较大、实力较强的厨具公司之一。传递途径上对通风设备噪声抑制

(1) 在通风设备的进、出风口上装配恰当的消声器。

(2) 通风设备设减振基座，进、出风口用软管连接。

(3) 对通风设备做隔声处理。如设备通风设备隔声罩；在通风设备机壳内衬只声材料；将通风设备设置在专门的通风设备室内，合肥通风设备，并设置隔声门、隔声窗或设置其他吸声设施，或在通风设备室内另设值班室等。

(4) 通风设备室的进、排气通道采取声措施。

(5) 将通风设备布置在远离要求安静的房间。

三.及时维护保养，定期检维护，排烟通风设备，及时更换破损零部件，排除异常，以创造低噪声运行条件。

厨房及灶台如何采用有效的通风、排风措施

1、厨房和饮食制作间的热加工间机械通风的换气量宜热平衡计算，计算排风量的65%通过排风罩排出室外。而由房间的全面换气排出35%；一般以每小时换气40次为宜；

2、排气罩口吸气速度一般不应小于0.5米/秒，排风管内速度不应大于12米/秒；

3、厨房和饮食制作间热加工间，其补风量宜为排风量的70%左右，房间负压不应大于5帕，使厨房内产生的油烟、气味不会往餐厅飘逸。以达到隔热、隔味的效果。

厨房抽油烟风柜安装使用

1、风柜可以吊装或坐地安装，通风设备厂家，所有的安装方式都应该保证水平。吊装时要采用足够强度的吊杆或吊架。与楼板的连接要采用足够强度的工程螺栓。使用吊杆时要使用双螺母锁紧防松装置。座地装时要使用地脚安装孔，厨房抽油烟风柜型号，并连接牢固。

2、风柜进出口管道连接应该使用软连接。

3、风柜配减震器时，应该咨询专业厂家。

4、座地安装时应该应该预留二次灌浆孔，不要预先将螺栓定位

5、电路的安装设计应该由专业人员进行。

6、正式使用前要进行检查和调试。可按以下项目进行；

检查叶轮能否自由转动，并且不与其他部件干涉

检查转动部件是否松动

检查风管及风机内是否有杂物

确保风机旋向正确

酒店通风设备-优质金皖西厨房设备-合肥通风设备由六安市金安区金皖西不锈钢厨房设备厂提供。酒店通风设备-优质金皖西厨房设备-合肥通风设备是六安市金安区金皖西不锈钢厨房设备厂（www.jwxcy.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：张总。

。