

# 酒店厨房排烟道尺寸 芜湖酒店排烟 凌安通风设备

产品名称	酒店厨房排烟道尺寸 芜湖酒店排烟 凌安通风设备
公司名称	芜湖市凌安通风设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	芜湖瑞丰商博城G2栋110
联系电话	18955330400

## 产品详情

酒店在进行排烟设计时要注意哪些问题？

- 1、由于主副食加工时产生的油气不同，所以油烟气较小的主食加工区可以选择普通排气罩即可满足需求，油烟气较大的副食加工区可选择环保型排风系统。
- 2、确定好排烟口的位置。
- 3、在满足厨房排烟的基础上排气罩要尽量减少。
- 4、确定风机安装位置，排风机应设置在厨房上部位置。
- 5、确定排烟风机与排烟罩上方聚烟管连接的走向。
- 6、核算所需排烟量及排烟管道尺寸。
- 7、补风量要适中，为排风的80%左右为佳。
- 8、南方地区厨房补风也要有冷热新风。
- 9、北方地区在冬天补风前需要先确定补风温度。
- 10、最后进行绘制图纸。

## 排烟管道安装管道尺寸确定方法介绍

首先要清楚烟道风速和烟道截面积，烟道的尺寸是根据截面积确定的。烟道风速一般为10m/s-14m/s，通

常情况下选取13m/s

烟道截面积计算公式：风量 $\div$ 13 $\div$ 3600，在公式中 $\div$ 3600是因为每小时=3600s。得出截面积后，根据截面积推算风管的长宽（厨房排烟管通常为矩形）。

比如：以厨房的炒炉炉头数5个为例，风机选的风量15000m<sup>3</sup>时，设定主排烟管道风速为13m/s，风管截面积=15000/13\*3600 0.32m<sup>2</sup>，0.32m<sup>2</sup>>0.07m<sup>2</sup>，所以排烟管尺寸为矩形。

根据计算排烟管道截面积的形状计算排烟管道的尺寸，排烟管道的高度或是宽度根据现场先假设，这里设排烟管道的高度a=500mm，根据矩形的面积公式S=ab，可得长度b=0.64m。即可选择排烟管道尺寸500mm\*600mm的矩形管道。其次集烟罩吸烟口的位置应设置在炒炉的正上方，酒店排烟风机，考虑到吸风口风速要排烟管的风速相同，长宽尺寸一般为250mm\*300mm，最大不超过：300mm\*350mm。为了保证排烟效果，离主管道越近开口越小，抽排效果越好。这里厨房排烟管道设计安装都要能耐高温，防腐气密性好。就单纯的排烟来讲，风速明显偏大，酒店排烟净化器，管道的截面积也相应的增大，这样才能达到预期的效果。风速偏大同样管道的阻力也会很大。

厨房排烟工程中应注重以下：

1、在布置厨房抽油烟机时宜设在厨房的上部，厨房为公共建筑中的一部分时，芜湖酒店排烟，其抽油烟机宜设在屋顶层，这可以使风道内处于负压形状，避免气味外溢。厨房排烟风口尽量离室内空调系统通风口远点，避免厨房气味与空调系统串流，影响空调系统的空气质量。厨房的抽油烟机普通应选用低噪音离心风机。风机与排烟管连接处要用软管连接，减少风机运转时本身噪音与管道排烟通风共振带来的噪音影响周围居民。必要的情况下排烟管道还需加装降噪处置。特别要注意分机支架与风机连接处一定要牢靠稳固，有时也会有不稳固带来的异常振动噪音。

2、酒店厨房排烟系统能够将厨房烹饪过程中的大量油烟进行收集和净化，然后再将其排放出去，能够为维护良好大气环境提供帮助。酒店厨房排烟系统在工作过程中需要对厨房进行进行补风，其补风多为有序送风，操作灵活。要将油烟排出去就需要空气的对流，补风则能增强对流作用，能够强化排烟系统的排烟效果，并在厂家的建议下根据厨房的规模来选用合适的补风方式。厨房的通风问题，是专业设计最为重要的事项。通风不好，酒店厨房排烟道尺寸，厨房油烟影响工作人员的工作情绪，进而影响饭菜的质量和酒店的效益，所以应该做到科学排烟与通风。

酒店厨房排烟道尺寸-芜湖酒店排烟-凌安通风设备(查看)由芜湖市凌安通风设备有限公司提供。芜湖市凌安通风设备有限公司（www.latongfeng.com）是一家从事“通风管道,油烟净化器,净化一体机”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“凌安通风设备”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使凌安通风设备在商业专用设备中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！