芜湖厨房排烟 厨房排烟管道 凌安通风设备

产品名称	芜湖厨房排烟 厨房排烟管道 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

商用厨房排烟系统设计须知

1.根据厨房的使用情况，了解厨房排烟量定做排烟系统，避免过大或过小造成的浪费和排烟不彻底。

2.根据排烟高度和风管长度配用排风机。

3.根据排烟成份安装实用的油烟净化器。

高空排放和低空排放

高空排放一般指的是把油烟抽向楼顶排放，这种情况下由于油烟在高空释放，对其他的影响不大，而且通过风管的部分油烟被风管粘住，可以适当选择便宜的净化器。但是，必须保证抽风通畅，因为风管过长需要的排风力要大。

低空排放指的是把油烟直接排到建筑物外，饭店厨房排烟，不需要排往楼顶而直接近地排放。这种情况下，我们就要加大对油烟净化的要求，做到不污染环境，不影响他人。

酒店厨房设计要求要注意的事项要素

1、烹调厨房与相应餐厅要在同一楼为了保证烹调厨房的出品及时，并符合应有的色、香、味等质量要求，厨房排烟管，烹调厨房应紧靠与其风味相对应的餐厅。尽管有些饭店受到场地或建筑结构、格局的限制，厨房的加工或点心，甚至冷菜或烧烤等制作间，可以不与餐厅在同一楼层，而烹调间必须与餐厅在同一楼层。考虑到菜的效率和安全，尤其是会议、团队等大批量出品，可能需用推车服务，因此，烹调厨房与餐厅应在同一平面，不可有落差，更不能有台阶。

2、烹调厨房必须有足够的冷藏和加热设备使厨房的整个室温(在没有安装空调或新风设备的情况下)正常在28~32度之间，这个温度对原料的保质储存带来很多困难。因此烹调厨房内用于配份的原料需随时在冷

藏设备中存放，这样才能保证原料的质量和出品的安全。开餐间隙期间和晚餐结束，其调料、汤汁、原料、半成品和成品，均需就近低温保藏。所以，设计配备足够冷藏设备是必需的。同样，烹调厨房承担着对应餐厅各类菜肴的烹调制作，因此除了配备与餐饮规模、餐厅经营、餐厅经营风味相适应的炒炉外，还应配备一定数量的蒸、炸、煎、烤、炖等设备以 满足出品的需要。

1、要注意排烟与通风系统的划分，划分防排烟与通风系统时要根据地下室实际防火分区考虑，确保其设计的防排烟及通风系统合理可靠，进行通风排烟的有效执行，并杜绝排烟风管跨越防火分区的现象。火灾排烟量与日常通风量差约一半左右，日常通风管主干管风速设计为8～10m/s，允许火灾时排烟风管风速为20m/s，因此一套风系统的使用能满足通风与防排烟的要求。由此可见，在不同防火分区都要设置一套进风系统和防排烟通风系统，确保进风量不小于火灾时排烟量的1/2。

2、地下室通风与防排烟系统布置，通常来说，地下室常使用普通离心风机，不过由于长时间运行风机，长期处于排风状态，排烟时风量较小，因此，日常工程中要确保设备的节能及可兼作排烟风机用，一般采用双速混流或变速离心风机蕞佳。排风烟系统设计需在远离室出入口出布置排风烟口，杜绝气流短路的现象。若系统为合用排烟干管和共用支管功能时，排风烟口只设在地下室上部，芜湖厨房排烟，通常使用普通百叶风口做排风口。排风烟机只需采用一台双速高温的，且需设置280℃常开型排烟防火阀。

3、一般地下室通风方式主要为均匀排风，所以常设置排风管口，以便作为日常通风用和兼作火灾时的排烟风管口。同时，每个排风烟及进风系统都需对应一个防火分区，设置相应的进排风竖井，厨房排烟管道，在地面洁净处设置进风口，蕞佳是距离地面主楼，减小火灾烟气影响，并在高于附楼屋面设置排风口，防止地面环境受排风影响。

芜湖厨房排烟-厨房排烟管道-凌安通风设备(优质商家)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）在商业专用设备这一领域倾注了无限的热忱和热情，凌安通风设备一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：徐昌安。