

# 芜湖酒店排烟 酒店排烟风机 凌安通风设备

产品名称	芜湖酒店排烟 酒店排烟风机 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

消防里的排烟阀起什么作用？

- 1.常闭型排烟防火阀（常闭，电讯号开启，280度熔断关闭，酒店排烟风机，或手动关闭）一般应用于排烟系统中，可在排烟风机吸入口安装一个，火灾时由消控室控制开启，关闭时也可连锁关闭该排烟风机
- 2.排烟阀，同上述；各个单位叫法不同，有的根据它的动作温度叫做排烟阀，有的根据它的用途性质叫做防火阀，但是对于设备方只是把普通防火阀的熔断金属换成280度熔断的那一种
- 3.全自动排烟防火阀（地铁工程用）地下铁道通风、空调系统的防火、排烟阀门具有与火灾自动报警设备及气体灭火系统联动控制的功能。每台全自动防烟防火阀有两个独立电动控制信号，分别由EMCS、气消系统进行监控，控制信号均为DC24V ± 10%信号。每台全自动防烟防火阀有六个独立反馈信号（三个开到位，三个关到位）反馈信号均为常开无源接点信号。排烟口如果你在管路上安装了必要的排烟阀，酒店排烟设计，就用普通的单层百叶风口即可；否则需用板式排烟口，它同时带有排烟防火阀的机构。

酒店为什么要做厨房通风排烟系统设计？

厨房直接采用简捷的排风扇，重要的是要使厨房排烟顺畅，芜湖酒店排烟，炉灶一线是高温作业，生产时产生大量的油烟水蒸汽和其它气味，如果排烟不畅，酒店排烟净化器，厨房工作人员会感觉不适。尤其是配菜、烹调区，形成负压。所谓负压，即排出去的空气量要大于补充进入厨房的新风量。，这样厨房才能保持空气清新。

但在抽排厨房主要油烟的同时，也不可忽视烤箱、焗炉、蒸箱、蒸汽锅以及蒸汽消毒柜、洗碗机等产生的浊气、废气，要保证所有烟气都不在厨房区域弥漫和滞留。

在厨房或炉灶上方应装置排气扇、排烟罩、或抽油烟机、送风管等设备。这些设备上所沾染的油脂污物定期清理以防火灾、污染食物事件发生。

## 一、降低酒店厨房设备购置成本

建立供应商管理与考核机制，明确供应商的选择标准、选择程序、供应商评价、检验等方面，与有一定资质和实力的供应商携手合作。也可制定合理预算，进行多方对比。

## 二、建立完善的厨房设备购置管理制度

想要化解棘手的酒店厨房设备购置管理中存在的问题，需要酒店高度重视酒店厨房设备购置管理，制定合理采购购置计划并严格执行。

## 三、购置环保节能的厨房设备

尽量采用新材料、新工艺和自动化设备，选择节水、节能的厨房设备。采用环保设备，一方面保证厨房设备的正常使用，提高使用寿命；另一方面减少废弃物料排放，有益厨师长的身体健康。

## 四、保证酒店厨房设备配套采购与使用

由专业人员去制定购置厨房设备的计划，不要过度追求拥有量，而是根据实际实用来制定采购计划。

芜湖酒店排烟-酒店排烟风机-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)是从事“通风管道,油烟净化器,净化一体机”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：徐昌安。