

酒店排烟管道 芜湖酒店排烟 凌安通风设备

产品名称	酒店排烟管道 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，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，酒店排烟风机，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，酒店排烟净化器，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用，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。

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，酒店排烟管道，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。每台全自动排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。每台全自动排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

，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。

酒店厨房设计要求要注意事项：

- 1、抽排烟气效果要好，烹调厨房每天会产生大量的油烟、浊气和散发的蒸气，如不及时排出，则在厨房内徘徊，甚至倒流入餐厅，污染客人的就餐环境。因此在炉灶、蒸箱、蒸锅、烤箱等产生油烟和蒸气设备的上方，必须配备强有力的抽排烟设施，力求做到厨房每小时换气50-60次，使此厨房真正形成负压区，以创造空气清新环境，芜湖酒店排烟，方便烹调人员判别菜肴的口味。
- 2、配份与烹调原料传递要便捷配份与烹调应在同一开阔的工作间内，配份与烹调区距离不可太远，以减少传递的劳累。

酒店排烟管道-芜湖酒店排烟-凌安通风设备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）实力雄厚，信誉可靠，在安徽 芜湖 的商业专用设备等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领凌安通风设备和您携手步入辉煌，共创美好未来！