

芜湖厨房排烟 凌安通风设备 厨房排烟安装

产品名称	芜湖厨房排烟 凌安通风设备 厨房排烟安装
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

厨房排烟风机会遇到哪些问题

厨房抽排油烟风机的日常工作全靠叶轮运动通过叶片的加压将烟气排送出去，常年工作在厨房这种油烟环境下的消防排烟风机的叶轮叶片避免不了沾点油污，但是油污一旦沾多了在高速运行的环境下必将导致消防排烟风机叶片的弧度角度有所变化，风压全压随之下降，就达不到相应的排烟要求了。

不仅如此，叶片上的油污还会导致叶轮失去平衡，严重还会损坏轴承。所以这时候我们应该做的就是更换叶片，日常的使用中要常清理消防排烟风机的叶片油污，常维修维护，以防这种情况的发生。

在厨房这样恶劣的环境下使用消防排烟风机，就一定要做好消防排烟风机日常的防腐蚀工作，一旦被锈蚀不仅会影响消防排烟风机的寿命，而且还会影响消防排烟风机的工作效率。

食堂厨房设备设计的原则一般包含哪些？

1、安全原则

食堂厨房设备种类很多，一些燃气设备，机电设备，设计时要注意安全。比如，酒店厨房排烟，机电设备和燃气设备不能距离较近，避免发生危险。排烟罩的面积一定要大于燃气设备的面积20%以上，防止火星飞到装修顶棚上，发生火灾

2、协调性原则

此原则是保证厨师们在做菜的时候使用工具得心应手，节约工作时间。比如各种调理设备，像菜架、工作台等配套设备，一定要位置适当，符合一般人的习惯。

3、卫生原则

这一原则是保证酒店厨房干净卫生。也就是厨房内的各个设备必须易于清理垃圾，有一个良好的排污系统，这对保证食物质量是很有帮助的，厨房排烟管道，这一点很容易被一些设计人员忽略。

4、美观原则

现在各个设备的摆放都讲究美观。这代表了一个单位的形象;设计时，要在保证前三个原则的情况下做到尽量美观大方，给人一种耳目一新的感觉。

原因一、排烟管与公共烟道处没有密封好。如果烟机管在吊顶下面，可以考虑用透明胶布缠严，或者用玻璃胶、密封胶密封。如果烟机管在吊顶上面，分两种情况，如果是集成吊顶，芜湖厨房排烟，取下一小块，厨房排烟安装，然后用玻璃胶密封，如果是扣板吊顶，那就要拆下一部分吊顶，才能打胶。

原因二、油烟机的排风逆止阀，逆止阀的两个半圆型的活动挡片，排风时开启，停止时关闭，但是由于油腻越积越多，挡片活动受限，甚至不开，油烟排不出去。这时换一个逆止阀或者把逆止阀清洗干净就可以了。

原因三、油烟机的排风软管，两端连接不严、脱落、断裂都会造成漏气反味。那么我们应该换个排风软管或者接紧排风软管。

原因四、烟道问题，由于烟道拆改，自己房间内开裂、堵塞、漏气串烟或者楼上改成管路，造成排烟不畅，烟气受阻，造成反味。同理，如果卫生间的排气道出问题也是这个原因。可以找物业。

芜湖厨房排烟-凌安通风设备-厨房排烟安装由芜湖市凌安通风设备有限公司提供。“通风管道,油烟净化器,净化一体机”就选芜湖市凌安通风设备有限公司(www.latongfeng.com)，公司位于：芜湖瑞丰商博城G2栋110，多年来，凌安通风设备坚持为客户提供好的服务，联系人：徐昌安。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。凌安通风设备期待成为您的长期合作伙伴！