

# 酒店厨房排烟 凌安通风设备 芜湖酒店排烟

产品名称	酒店厨房排烟 凌安通风设备 芜湖酒店排烟
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

为什么商用厨房的设计对酒店那么重要？

- 1、商用厨房设计影响酒店厨房建设投资商用厨房设计主要影响以下建设投资：设备购置、辅助设施、施工费用。
- 2、影响酒店工作效率和出餐质量商用厨房设计流程合理，各工种配合协调便捷，设备先进，操作使用方便，厨师操作得心应手，既节省劳动，又加快了出餐的速度，酒店厨房排烟，才会使厨师提高出餐质量和速度。
- 3、影响酒店管理水平的提高经营效益，经营者都十分关注饭店后厨管理，芜湖酒店排烟，一般都注意制度设立，提高运行效率，加强制度监督，却往往忽略了商用厨房设计对酒店后厨管理的影响，其实好的设计能够提升酒店的管理水平。
- 4、影响酒店的对外形象饭店厨房与饭店的档次是有规范要求的，在商用厨房设计中是否能体现饭店的档次，这与经营者的要求和设计人员的水平大有关系。有一些酒店店面是富丽堂皇，但后厨却不堪入目，原因就是商用厨房设计不合理，例如有的厨房油烟、噪音、热气会进入餐厅，使饭店的形象大打折扣。

## 厨房烟道专修小技巧

1. 不要轻易拆掉副烟道，很多家庭为了增大厨房空间而拆除副烟道，这种做法保护可取，一般来说主烟道在整个楼层中贯穿，属于公共烟道，而副烟道是每家每户都单独拥有的，烹饪中，有宴会先进入副烟道然后才进入主烟道，副烟道的隔板会将油烟分离，烟进入主烟道，当你拆除副烟道后这一功能消失，油烟就有可能倒流造成不良个后果。
2. 细节决定成败，在装修的时候一定要预留计算好油烟机的位置，管道走位，开口位置，不要为了美观等因素就随意开孔转弯，烟道过长折叠都会导致右眼回流的现象出现，且注意一定要把烟道管连接到副烟道，而不是主烟道。

3. 如何在窗户上开口排烟，有的用户由于距离公共烟道长，就直接在厨房窗户上开口排烟，所以这样开口之前一定要经过物业和周边的同意，不能随意开口打洞。开孔的大小特别注意，开孔应该比管道稍大防止烟管温度过高损坏玻璃，酒店排烟风机，且向外下方倾斜防止油烟雨水倒灌。

第四个就是重视烟道止回阀的作用，酒店排烟系统，烟道止回阀能够很好的避免油烟倒灌，烟道止回阀结构简单实用，便于安装，使用后一定要注意定时清洗，这样就算能保持止回阀的长期有效运行。在特殊部分还可以用防火的止回阀，保证排烟的安全。

## 一、窗户要关

在使用油烟机的时候，应用的原理是把室内的空气连着油烟一起抽走，如果把窗户打开会加速厨房内的空气流通，形成对流，从而导致油烟到处乱窜。这样的话油烟机吸油烟效果就会大打折扣。

而如果让厨房形成一间相对封闭的空间，这样炒菜产生的油烟因为毕竟稳定反而会相对容易被吸走。

二、只要开油烟机就得门窗关的紧紧的么？当然也不是。

因为如果是气密性比较好的门窗，开着油烟机，可能会吸走大量空气，而且会没有空气的流通。但是也不能把窗户紧紧关闭，而是应该给窗户留一条小缝，这样油烟机反而能更好地工作。所以说最好把窗户稍打开一点缝隙，但不要全部打开以免形成对流、使厨房内的油烟四处扩散。

酒店厨房排烟-凌安通风设备(在线咨询)-芜湖酒店排烟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](http://www.latongfeng.com)）是安徽芜湖商业专用设备的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在凌安通风设备领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创凌安通风设备更加美好的未来。