

# 酒店排烟设计 芜湖酒店排烟 凌安通风设备

产品名称	酒店排烟设计 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

厨房排烟管道的设置技巧：

利用吊顶与吊柜间的空间来接入排烟管道，这种排烟管道设置方法是适用吊顶紧贴厨房顶部户型装修方式，主要是采用吊柜顶部和吊顶之间的空档横向引走排烟管道，注意两点：

- (1)厨房排烟管道烟道口的位置必须高于吊柜的顶部，要确保吊顶与吊柜之间有足够的空间；
- (2)烟道口外部与墙面的距离不能超过吊柜柜体的进深，因为吊柜安装完毕后需要用封顶板将排烟管道封住，如果距离不够操作不方便。

厨房排烟工程中应注重以下：

1、在布置厨房抽油烟机时宜设在厨房的上部，厨房为公共建筑中的一部分时，其抽油烟机宜设在屋顶层，这可以使风道内处于负压形状，避免气味外溢。厨房排烟风口尽量离室内空调系统通风口远点，避免厨房气味与空调系统串流，影响空调系统的空气质量。厨房的抽油烟机普通应选用低噪音离心风机。风机与排烟管连接处要用软管连接，减少风机运转时本身噪音与管道排烟通风共振带来的噪音影响周围居民。必要的情况下排烟管道还需加装降噪处置。特别要注意分机支架与风机连接处一定要牢靠稳固，有时也会有不稳固带来的异常振动噪音。

2、酒店厨房排烟系统能够将厨房烹饪过程中的大量油烟进行收集和净化，然后再将其排放出去，能够为维护良好大气环境提供帮助。酒店厨房排烟系统在工作过程中需要对厨房进行进行补风，其补风多为有序送风，操作灵活。要将油烟排出去就需要空气的对流，补风则能增强对流作用，能够强化排烟系统的排烟效果，并在厂家的建议下根据厨房的规模来选用合适的补风方式。厨房的通风问题，是专业设计最为重要的事项。通风不好，厨房油烟影响工作人员的工作情绪，进而影响饭菜的质量和酒店的效益，所以应该做到科学排烟与通风。

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，酒店排烟阀，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，酒店排烟设计，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，芜湖酒店排烟，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回烟回流的现象出现，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，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，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，酒店排烟风机，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。

酒店排烟设计-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](http://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！