

厨房排烟设备 松发通风 排烟设备

产品名称	厨房排烟设备 松发通风 排烟设备
公司名称	芜湖松发暖通设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	安徽省芜湖市鸠江区鸠江经济开发区永镇路165号5#厂房
联系电话	13000000000

产品详情

厨房排烟系统的构成

厨房的排烟系统主要由集烟罩、排烟管道、油烟净化器、排烟风机和厨房整体补风装置构成、

油烟净化器的类型和运行方式可以根据实际情况进行选择。在油烟净化器安装之前，首先要对排烟系统中各部分的实际运行参数，包括运行阻力和排风量进行核算。如果是新建项目，在设计时要充分考虑安装了油烟净化器后对排风系统的影响；如果是改造项目，在加装油烟净化器时需要重新对排风系统进行核算，必要时要对集烟罩、排烟管道和厨房整体补风装置进行改造并更换排烟风机。

为了保证净化效果，在实际设计时排烟风量要求严格按照排风罩的吸入风速计算，排烟设备报价，罩口的吸入风速通常不低于0.5m/s。排风量通常用下式计算： $L=2000PH$ 式中： L —排风罩排风量， m^3/h ； P —罩口的周长（靠墙的边不计）， m ； H —罩口至灶口的距离， m 。用上述公式计算出排风量后再按罩口面积核算罩口吸风速度，保证罩口吸风速度不低于0.5m/s。

在实际工程设计中，往往采用估计的方法，根据《民用建筑暖通空调设计技术措施》中对厨房通风量的规定，厨房通风量也可按如下换气次数确定：中餐厨房： $L=40-50$ （次/h）；西餐厨房： $L=30-40$ （次/h）；职工餐厅： $L=25-35$ （次/h）。

排烟系统布置

酒店厨房排烟系统之排烟管道的设计和安装不合理，往往会造成厨房排烟不畅通，直接影响油烟净化器的使用。餐饮厨房设备通风中产生问题的主要原因，一方面是由于厨房工艺设计专业与通风设计专业之间协调不够，另一方面，由于我国厨房设计缺乏经验，设计不尽合理。

厨房排烟管道的水平段不宜太长，一般水平最远距离不应超过15m并且要有2%以上的坡度，水平末端设活接头，以方便清理油垢。排风速度按规范不得低于10m/s，以防风速过低使油附着于烟道上，接排风罩的支管应设风量调节阀。送风系统应为直流方式，厨房的通风系统宜采用变速风机或关联又风机进行送排风。送排风口布置厨房内送、排风口的布置应按灶具的具体位置加以考虑，不要让送风射流扰乱灶

具的排风性通。确定送风出口的出口风速时，在距地2m左右时的区域风速 $<0.25\text{m/s}$ 较为理想。送风口应沿排风罩方向布置，厨房排烟设备，离开罩子前方0.7m，而排风口距排风罩越远越好。每个炒菜厨房须有岗位送风。机房、风机及风管的布置厨房的排风机宜设在厨房的上部，厨房为公共建筑中的一部分时，其排风机宜设在屋顶层，这可以使风道内处于负压状态，饭店排烟设备，避免气味外溢。厨房的排风机一般应选用离心风机，厨房的排风管应尽量避免过长的水平风道。厨房的排风管应尽量避免过长的水平风道。厨房的排风竖井与排烟道靠在一起以加大抽力。

1、消防排烟叶片风机叶轮结构应采用高效率、高强度的结构型式。叶轮直径630mm以上（含630mm）的轴流风机应采用高强度铝合金叶片。2、电机轴流式风机应采用电机直接驱动方式，电机应直接暴露于气流中，排烟设备，离心式柜式风机可采用皮带传动或直接传动方式。风机配用电机应为风冷、鼠笼式、全封闭湿热型的标准产品，采用全压启动，绝缘等级为F级。排烟风机的电机应满足整机在排除280 烟气0.5h过程中正常运行。轴承更换周期不小于30000小时。

电机的选择满足招标设备启动要求，全压启动电流应不大于满载电流的7倍。3、减振招标设备在组装过程中，静平衡先于动平衡，其机壳振动速度不大于 1.8mm/s ，供应方应提供与风机配套的减振器和紧固螺栓。4、风机机壳机壳的制造精度应符合有关规范的规定，机壳内电机支座应有足够的强度与刚度，能承受运转产生的动负荷，其高度应保持电机轴心与机壳中心一致。轴流风机机壳应进行热镀锌处理，热镀锌层平均厚度应不低于 $70\ \mu\text{m}$ 。5、柜式离心风机采用电机外置皮带传动方式时其传动部件应设置保护罩。

厨房排烟设备-松发通风-排烟设备由芜湖松发暖通设备有限公司提供。芜湖松发暖通设备有限公司（www.whsftongfeng.com）实力雄厚，信誉可靠，在安徽 芜湖 的风机、排风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松发通风和您携手步入辉煌，共创美好未来！