

# 净化工程厂 申耀通风 九江净化

产品名称	净化工程厂 申耀通风 九江净化
公司名称	江西申耀通风设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南昌高新大道699号 聚仁国际6#楼13A28
联系电话	15079122733

## 产品详情

### 通风管道施工时安装吊架的8项规定

- 1、风机、空调机组、风机盘等设备的支、吊架设计要求设置隔振器，其品种、规格应符合设计及产品技术文件要求。
- 2、风管垂直安装，九江净化，间距不应大于4m，单根直管至少应有2个固定点。
- 3、吊架的螺孔应采用机械加工，吊杆应平直，螺纹完整、光洁。
- 4、长度超过20m的水平悬吊风管，工厂车间净化，在通风管道施工时至少设置1个防晃支架。
- 5、支吊架不宜设置在风口、阀门、检查门及自控机构处，离风口或插接管的距离不宜小于200mm。
- 6、平悬吊的主、干风管长度超过20m时应设置防止摆动的固定点，每个系统不应少于1个。
- 7、风管支吊架宜按国标图集与规范选用强度和刚度相适应的形式和规格，对于直径或边长大于2500mm的超宽、超重特殊风管的支、吊架应按设计规定。
- 8、安装后各副支、吊架的受力应均匀，无明显变形，风管或空调设备使用的可调隔振支、吊架的拉伸或压缩量应按设计的要求进行调整。

### 怎样合理设计厨房排烟方式？

目前，还有许多餐饮界的朋友对厨房排烟系统不够重视，这是不对的，这样不光会使厨房作业难以顺利进行，也会使厨房处在一个恶劣的环境，许多老板在新开餐厅时往往不注重排烟，最后导致餐厅歇业改造或转让，令餐厅损失惨重。

我们梳理了厨房排烟系统规划的几个要点：

## 一、厨房补风要挑选有序送风

厨房补风有两种，净化工程厂，一种是无序送风，会构成厨房的作业环境恶劣。是在夏季，虽然餐厅内通常会设备一些部分柜式空调机以下降餐厅的室内温度，但室内空气补入厨房，并不能消除厨房的热负荷并下降厨房温度。

一种是有序送风，在厨房的通风系统中，多为以下三种补风方法：餐厅空调为全新风直流式空调系统，空调新风首要送入餐厅，然后流入厨房经排风系统排出室外；将组合式空调机组的新风一部分直接补入厨房，一部分送入餐厅，并通过回风机回到空调机；用两台机组分别为餐厅、厨房服务，其间厨房为全新风直流系统，净化车间工程，直接补偿厨房炉灶的排风。

## 二、合理设备排烟管道

厨房排烟管道的水平段不宜太长，一般水平远距离不该超过15m并且要有2%以上的斜度，水平结尾设活接头，以便利收拾油垢。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。

你知道机械排烟有什么要求吗

机械通风排烟方式适用于不具备自然排烟条件或较难进行自然排烟的内走道、房间、中庭及地下室。采取机械通风排烟方式，以风机所产生的气体流动和压力差，利用排烟管道将烟气排出或稀释烟气的浓度。对机械排烟的要求如下所述。

排烟口应设在顶棚上或靠近顶棚的墙面上，设在顶棚上的排烟口，距可燃构件或可燃物的距离不应小于1m。排烟口应设有手动和自动开启装置，平时关闭，当发生火灾时仅开启着火楼层的排烟口。排烟分区内的排烟口距最远点的水平距离不应超过30m。走道的排烟口应尽量布置在与人群疏散方向相反的位置。在排烟支管和排烟风机入口处应设有温度超过280℃时能自行关闭的排烟防火阀。

通风排烟风机应保证在280℃时能连续工作30min。当任一排烟口或排烟阀开启时，排烟风机应能自行启动。排烟风道必须采用不燃材料制作。安装在吊顶内的排烟管道，其隔热层应采用不燃材料制作，并应与可燃物保持不小于150mm的距离。机械排烟系统与通风、空调系统宜分开设置。若合用时，必须采取可靠的防火安全措施，并应符合排烟系统要求。设置机械排烟的地下室，应同时设置送风系统。机械排烟系统的控制程序，可分为不设消防控制室和设消防控制室的两种。

那么以上关于通风排烟的要求就先介绍到这里了，希望能够对你的了解有所帮助。

净化工程厂-申耀通风(在线咨询)-九江净化由江西申耀通风设备有限公司提供。江西申耀通风设备有限公司(www.jxsytf.com)是一家从事“消防通风工程,消防排烟,人防通风工程,钢结构工程,钢结构厂房”的公司。自成立以来,我们坚持以“诚信为本,稳健经营”的方针,勇于参与市场的良性竞争,使“申耀消防通风工程,消防排烟,人防通风工程,钢结构工程,钢结构”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上,用户至上”的原则,使申耀通风在风机、排风设备中赢得了众的客户的信任,树立了良好的企业形象。特别说明:本信息的图片和资料仅供参考,欢迎联系我们索取准确的资料,谢谢!