

延雅厨具设备 商用厨房厨具 马鞍山商用厨具

产品名称	延雅厨具设备 商用厨房厨具 马鞍山商用厨具
公司名称	南京市建邺区延雅酒店用品销售中心
价格	面议
规格参数	
公司地址	南京市建邺区双闸门98号
联系电话	13601466360

产品详情

商用厨房通风：

餐厅通风系统的设置

按照法律，所有能产生烟雾、火苗或者油渍的商用厨房设备都需要通风。在创建一个通风系统的时候要遵照专业人士的建议；事实上，很多城市都要求那些有资质的机械工程师来设计这些系统。商用厨房通风（CKV）要求通过改变环境空气从而排除工作地点的热量、气味以及湿度，主要针对供暖线路和洗碗区域。

厨房补风的要求

在厨房通风中，要补充一定数量的新风，送风量应按排风量的80%-90%考虑。

厨房内负压值不利大于5Pa，因负压过大，炉膛会倒风。因而应使送风机与排风机均有调速的可能。

可将补风量的30%作为岗位送风，送风口直接均匀布置排气罩前侧上方。

厨房送风可直接利用室外新风，仅设置粗效过滤器。此外，为改善炊事人员工作环境，宜按条件设局部或全部冷却装置。厨房用具发散的热量与空气调节冷却负荷的关系，商用厨具配件，可用下式计算：

灶具热源为煤气的场合：

$$q_c = q_e F_1 F_2 \quad 0.1 q_e \quad (3)$$

式中 q_c - - 厨房空调冷负荷，kW；

q_e - - 厨房设备散热量，kW；

F_1 - - 设备同时使用系数，取0.5；

F_2 - - 设备输入功率中表面辐射热的比例，取0.32；

F_3 - - 排风排热系数，取1.6。

灶具热源为使用电及蒸汽的场合：

$$q_c = q_e F_1 F_2 / F_3 \quad 0.16 q_e \quad (4)$$

为避免厨房向餐厅串味，可将60%的送风量送入餐厅，然后再由餐厅流至厨房。鉴于厨房的通风换气量很大，如此大的补风量均经餐厅流向厨房，从节能和管道布置等方面考虑，这种方法并不可取。

何采用有效的通风、排风措施？

在厨房工作时，商用厨房厨具，会产生大量油、汽、烟等对人体健康有害的气体，所以，商用厨具厂家，保持厨房的通风，配置相应的抽油烟设备，是现代厨房必备的条件。

厨房内通风、排风系统包括排烟罩（油网式烟罩、水渡式烟罩）、抽风机（离心风机、轴流风机等）、排烟风管、送新风管及空调系统。有效的通风、排风必须符合下列标准：

- 1、厨房和饮食制作间的热加工间机械通风的换气量宜热平衡计算，计算排风量的65%通过排风罩排出室外。而由房间的换气排出35%；一般以每小时换气40次为宜。
- 2、排气罩口吸气速度一般不应小于0.5米/秒，排风管内速度不应大于10米/秒。
- 3、厨房和饮食制作间热加工间，其补风量宜为排风量的70%左右，马鞍山商用厨具，房间负压制不应大于5帕，使厨房内产生的油烟、气味不会往餐厅飘逸，以达到隔热、隔味的效果。

延雅厨具设备(图)-商用厨房厨具-马鞍山商用厨具由南京市建邺区延雅酒店用品销售中心提供。“厨房设备”就选南京市建邺区延雅酒店用品销售中心（www.njyycf.com），公司位于：南京市建邺区双闸门98号，多年来，延雅坚持为客户提供好的服务，联系人：杨光。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。延雅期待成为您的长期合作伙伴！同时本公司（www.paifengshebei.cn）还是从事南京排风设备厂家，江苏排风设备安装，机械排粉设备的厂家，欢迎来电咨询。