

# 广州富邦厨具设备品牌 南沙区厨房消防排烟工程

产品名称	广州富邦厨具设备品牌 南沙区厨房消防排烟工程
公司名称	广州富邦厨具设备工程有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广州市白云区人和镇人汉公路294号
联系电话	15360061496

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：广州富邦厨具设备工程有限公司

广州富邦厨具设备工程有限公司----厨房消防排烟工程；

餐厅厨房和生活阳台间的窗，应在角处留墙厚，有利于管路的遮盖。花园的拦板，宜为实体线拦板，耐冲击，也有利于小区业主二次装修时封闭式花园。电热水器建在房间内时，电热水器排烟孔管理中心离地不可低于2300，应在装修吊顶之中且应防止和给排水管道发生争执，墙体预埋 150洞，并标明水准精准定位。厨房消防排烟工程

排烟道务必应用成品烟道，砖砌排烟道为落伍取代技术性，禁止在住房内应用。在上人屋面或挨近上人屋面，排烟道出平屋面的烟筒孔底设计标高不可小于高层阳台路面进行面1800。北方地区住房出平屋面的排烟道应做隔热保温。维护保养填充墙顶端，厨房消防排烟工程改造，应出挑构造柱，做为隔热层的收边。厨房消防排烟工程

广州富邦厨具设备工程有限公司----厨房消防排烟工程；

广州富邦厨具设备工程有限公司----厨房消防排烟工程；

中餐馆餐厅厨房，其烹饪的热值和排烟量一般很大，风量也很大，万向抽气罩一般采用抽厨房油烟罩。为缓解厨房油烟对自然环境的危害，可采用清洗排烟罩。蒸制间。此中对新风系统的规定较低，但排风系统实际效果一定要好，不然，蒸气将填满全部工作中间，危害主厨工作中，排气管排出来的主要是水蒸汽，厨房消防排烟工程设计，可以不选用和清洁设备，南沙区厨房消防排烟工程，立即排出来。厨房消防排烟工程

西餐厅餐厅厨房。烹饪量并不挺大，但规定机器设备多而全，厨房消防排烟工程安装，风量要低于中餐馆餐厅厨房。洗碗间。必须很大的风量。在餐厅厨房通风中，要填补一定总数的新风系统，送排风量应按风量的80%-90%考虑到。厨房消防排烟工程

广州富邦厨具设备工程有限公司----厨房消防排烟工程；

广州富邦厨具设备工程有限公司----厨房消防排烟工程；

餐厅厨房的楼、路面应设定地面防水，墙壁宜设定隔汽层；厨房布置在无自来水点屋子的下一层时，顶篷应设定隔汽层。排水立管不可穿越重生下一层居民的住宅；当餐厅厨房设立防臭地漏时，防臭地漏的排水管道立管不可越过混凝土楼板进到下一层居民的住宅；无障餐厅厨房的使用的面积不可低于6m<sup>2</sup>。厨房消防排烟工程

设计标准：

- 1、清洗池应靠窗户布局，但灶具不可以布局在对话框部位，由于排油烟机安装后会挡住窗子。灶具布局应挨近排烟道。
- 2、净使用的面积不可包括排烟道总面积。进到餐厅厨房，和从餐厅厨房到花园的门，净总宽不可低于800\*2000，有利于电冰箱和全自动洗衣机的运送。厨房消防排烟工程

广州富邦厨具设备工程有限公司----厨房消防排烟工程；

广州富邦厨具设备品牌-南沙区厨房消防排烟工程由广州富邦厨具设备工程有限公司提供。行路致远，砥砺前行。广州富邦厨具设备工程有限公司（[www.gzfbcj.com](http://www.gzfbcj.com)）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为其它具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!