

# 奶茶店厨房通风排烟管道 厨房通风排烟管道 昆山鑫暖通风

产品名称	奶茶店厨房通风排烟管道 厨房通风排烟管道 昆山鑫暖通风
公司名称	昆山市玉山镇鑫暖通风设备经营部
价格	面议
规格参数	
公司地址	玉山镇仓基园2号楼101室
联系电话	13641660282 13641660282

## 产品详情

昆山市玉山镇鑫暖通风有限公司专业承接不锈钢通风管道、白铁皮风管工程、通风管道工程安装、白铁通风排气工程、共板法兰风管、车间通风除尘风管等项目。针对酒店、厂房、饭店、厨房的排风及改善工作环境为主的相关工程项目，公司自创立以来一直坚持品质创新、工程耐用易维护、优质服务、谄造信誉的理念。

昆山鑫暖通风设备有限公司--不锈钢通风管道制作-白铁皮通风管道生产及销售

昆山市玉山镇鑫暖通风有限公司专业承接不锈钢通风管道、白铁皮风管工程、通风管道工程安装、白铁通风排气工程、共板法兰风管、车间通风除尘风管等项目。针对酒店、厂房、饭店、厨房的排风及改善工作环境为主的相关工程项目，公司自创立以来一直坚持品质创新、工程耐用易维护、优质服务、谄造信誉的理念。风工程是送风、排风、除尘、气力输送以及防、排烟系统工程的统称。通风喷油工程、净化工程、湿帘墙降温工程、无尘洁净工程、喷油净化工程、脉冲除尘工程、木工车间除尘工程、旋风除尘工程、环保空调工程、中央空调工程、废气净化工程、流水线工程。

通风系统工程供应商，食堂厨房通风排烟管道，公司专注于通风工程、厂房降温、中央空调、新风系统、商业厨房排烟、除尘工程项目的规划、改造、设计、安装、维护提供整套系统服务，公司由从事多年通风工程技术团队组建。凭借专业的技术团队为客户改善优质的工作环境提供定制化方案。昆山市玉山镇鑫暖通风有限公司专业承接不锈钢通风管道、白铁皮风管工程、通风管道工程安装、白铁通风排气工程、共板法兰风管、车间通风除尘风管等项目。针对酒店、厂房、饭店、厨房的排风及改善工作环境为主的相关工程项目，公司自创立以来一直坚持品质创新、工程耐用易维护、优质服务、谄造信誉的理念。

昆山市玉山镇鑫暖通风有限公司专业承接不锈钢通风管道、白铁皮风管工程、通风管道工程安装、白铁通风排气工程、共板法兰风管、车间通风除尘风管等项目。针对酒店、厂房、饭店、厨房的排风及改善工作环境为主的相关工程项目，公司自创立以来一直坚持品质创新、工程耐用易维护、优质服务、谄造信誉的理念。

昆山鑫暖通风设备有限公司是一家设备齐全、机制风管和镀锌风管配件零售批发为一体化的专业生产厂家，公司引进先进的全自动风管生产线，螺旋风管制作设备，并引进全自动生产线生产圆、方角铁法兰，全自动共板法兰角码冲压及等离子切割生产设备，自动化生产镀锌风管、矩形风管、机制风管、共板法兰风管、角铁法兰风管、螺旋风管、风管配件。承接设计、加工、安装各类大，中，小通风工程、环保工程，并赢得了业主的好评！本公司在通风工程安装上有很深的造诣，在通风管道，空调管道，建筑通风排气系统、消防排烟系统、中央空调通风系统、厨房油烟净化器系统、厂房通风净化、除尘集尘系统、环保通风设备系统、通风增压系统、防爆消音系统、环境治理系统等工程上深受新老用户的信赖。

昆山鑫暖通风设备有限公司自成立至今已承接设计、加工、安装各类大，中，小通风工程、环保工程，并赢得了业主的好评！本公司在通风工程安装上有很深的造诣，在通风管道，空调管道，建筑通风排气系统、消防排烟系统、中央空调通风系统、厨房油烟净化器系统、厂房通风净化、除尘集尘系统、环保通风设备系统、通风增压系统、防爆消音系统、环境治理系统等工程上深受新老用户的信赖。精加工各种厚度的镀锌板通风管道200余万平方米以及大量的镀锌板制品！我们司具有较强生产各种通风管道等系列产品的能力，厨房通风排烟管道安装，昆山市玉山镇鑫暖通风有限公司专业承接不锈钢通风管道、白铁皮风管工程、通风管道工程安装、白铁通风排气工程、共板法兰风管、车间通风除尘风管等项目。针对酒店、厂房、饭店、厨房的排风及改善工作环境为主的相关工程项目，公司自创立以来一直坚持品质创新、工程耐用易维护、优质服务、缔造信誉的理念。

昆山市玉山镇鑫暖通风有限公司专业承接不锈钢通风管道、白铁皮风管工程、通风管道工程安装、白铁通风排气工程、共板法兰风管、车间通风除尘风管等项目。针对酒店、厂房、饭店、厨房的排风及改善工作环境为主的相关工程项目，公司自创立以来一直坚持品质创新、工程耐用易维护、优质服务、缔造信誉的理念。

昆山鑫暖通风设备有限公司--不锈钢通风管道配件加工--白铁皮管道加工厂

昆山鑫暖通风设备有限公司是一家专业通风系统工程供应商，厨房通风排烟管道，公司专注于通风工程、厂房降温、中央空调、新风系统、商业厨房排烟、除尘工程项目的规划、改造、设计、安装、维护提供整套系统服务，公司由从事多年通风工程技术团队组建。公司提集科研、工程设计、施工生产、销售于一体的专业化环境污染治理企业。公司专业从事商用油烟净化一体机、商用餐饮油烟净化器、工业油烟净化器、工业油雾净化、工业烟尘净化、VOCs废弃油烟净化处理、UV光解除味设备等环保设备的研发、设计、生产及安装服务。

厨房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。

## 二、厨房通风量计算

厨房的通风量由两部分组成，即局部排风量和全面排风量两部分。局部排风量应选用的灶具和厨房排风罩的情况加以确定，全面排风量一般按计算确定。

### 1.通风量的计算

机械通风的换气量应通过热平衡计算求利，其计算公式：

$$L=Q/0.337(tp-ti) (1)$$

式中，L - - 必须的通风量、m<sup>3</sup>/h；

tp - - 室内排风计算温度，可采用下列数值：夏季35摄氏度，冬季15摄氏度；

ti - - 室内通风计算温度，摄氏度；

Q - - 厨房内的总发热量（显热），W；

$$Q = Q_1 + Q_2 + Q_3 + Q_4 \quad (2)$$

式中，Q<sub>1</sub> - - 厨房设备散热量，按工艺提供数据计算，如无资料时，可参考文献；

Q<sub>2</sub> - - 操作人员散热量，W；

Q<sub>3</sub> - - 照明灯具散热量，W；

Q<sub>4</sub> - - 室内外围护结构的冷负荷，W。

## 2.局部排风量

局部排风量按排风罩面的吸入风速计算，其较小排风量为 $L = 1000P^2H$

式中，L - - 排风罩排风量，m<sup>3</sup>/L；

P - - 罩子的周边长（靠墙的边长不计），m；

H - - 罩口至灶面的距离，m。

## 3.厨房通风量估算

在总结工程设计及使用的基础上，设计人员可按如下通风次数进行估算：

中餐厨房  $n = 40-50h^{-1}$ ；

西餐厨房  $n = 30-40h^{-1}$ ；

在估算出的通风量中，局部排风量按65%考虑，全面排风量按35%考虑。

## 三、局部排风部位及要求

中餐厨房，其烹调的发热量和排烟量一般较大，排风量也较大，排气罩一般选用抽油烟罩。为减轻油烟对环境的影响，可选用消洗烟罩。

蒸煮间。此间对新风的要求较低，但排风效果一定要好，否则，蒸汽将充满整个工作间，影响厨师工作，排气排出的主要是水蒸气，可以不采用净化装置，直接排出。

西餐厨房。烹调量并不很大，但要求设备多而全，排风量要小于中餐厨房。

洗碗间。需要较大的排风量。

## 四、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，奶茶店厨房通风排烟管道，为改善炊事人员工作环境，宜按条件设局部或全面冷却装置。厨房用具发散的热量与空气调节冷却负荷的关系，可用下式计算：

灶具热源为煤气的场合：

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

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：

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

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。

奶茶店厨房通风排烟管道-厨房通风排烟管道-昆山鑫暖通风由昆山市玉山镇鑫暖通风设备经营部提供。昆山市玉山镇鑫暖通风设备经营部（[www.szbaitie.cn](http://www.szbaitie.cn)）位于玉山镇仓基园2号楼101室。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前鑫暖通风在风机、排风设备中享有良好的声誉。鑫暖通风取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。鑫暖通风全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。