

北京城市环保油烟远程监控系统 餐饮油烟在线监测

产品名称	北京城市环保油烟远程监控系统 餐饮油烟在线监测
公司名称	北京精创首工科贸有限公司
价格	3000.00/台
规格参数	JCSG:JCSG JCSG:HJ 北京:专业安装油烟在线监测
公司地址	北京市昌平区回龙观镇北清路1号院7号楼12层2 单元1207
联系电话	17610997393 18810447393

产品详情

餐饮油烟的危害

饮食服务业油烟废气与工业废气、机动车尾气一起被视为大气的三大“污染杀手”。饮食服务业排放的油烟气体成分至少有300多种，主要有脂肪酸、烧 炔、酯、芳香化合物等，其中至少有数十种会危害人体健康。当食用油加热到270 以上时，油烟中会产生一种被称为苯并芘的强致癌物质，可使人体细胞染色体受损，尤其是产生的大量雾状凝聚物将先进入肺部，引起局部组织癌变，进而导致肺癌。根据我国的饮食习惯， 炒菜时的油温通常都会保持在250 以上，许多主厨的妇女不吸烟，却患上肺癌，这与长期接触厨房油烟不无关系。油烟成分中的碳氢化合物是光化学烟雾形成的重要物质，与汽车尾气一样也是城市灰霾天气的诱因，是城市大气污染防治的痛点之一，因此，油烟中碳氢化合物排放的危害同样不可忽视。油烟中还含有丙烯醛，会对眼、鼻、咽喉粘膜造成强烈的刺激，容易诱发慢性角膜炎、鼻炎、气管炎等疾病。此外，油烟侵入人体呼吸道，还会引发食欲减退等症状，医学上称之为“油烟综合症”。

有统计显示，目前我国年食用油消费量在1600万吨左右，这些食用油在烹饪过程中都会产生大量的油烟。但多数餐馆的油烟污染排放并未得到有效控制，尤其是在一些居民小区，临街房屋设计为“上宅下店

”的格局，餐馆往往就开在居民的楼下或者附近，对环境和居民健康造成了很大的威胁。

国内的餐饮油烟污染一直以来都是广大市民投诉的热点和难点问题，市民对餐饮业的油烟污染投诉已占所有污染投诉的40%。城市餐饮行业虽然已经安装了油烟净化器，但基本未按规定正常运行，因此导致油烟排放不达标。目前全国各地对餐饮油烟污染的环境监测大多数仍停留在手工监测阶段，时间覆盖率低，监测范围有限，难以反映较大区域内城市环境污染连续变化的情况，也难以达到实时监测、实时超标报警、无人值守的要求，且费工费时，严重影响了环保部门的办事效率和快速反应能力。

北京城市环保油烟远程监控系统 餐饮油烟在线监测 -精创首工为了弥补现存餐饮行业在烟油监测上的漏洞，同时便利监管部门的监察，精创首工油烟监测云平台应运而生。油烟监测模块通过2G/4G与云端平台进行通信和数据交互，系统能够对企业餐饮设备的开机状态、运行状态进行监控；实现开机率监测，净化效率监测，设施停运告警，待清洗告警，异常告警等功能；对采集数据进行统计分析、排名等统计功能；较之传统的静电监测方案，更具安全性和实效性。平台预留与其他应用系统、设备交互对接接口，具有很好的扩展性及融合性。北京精创首工油烟监测系统现场设备包括油烟浓度探测器、工况传感器和油烟监测主机三个部分。油烟浓度探测器可对油烟成分进行综合分析，从而得到量化、较准确的油烟浓度值，同时采集烟气温度、湿度等工况信息，可对油烟的扩散模型及对空气的污染程度分析提供参考数据。工况传感器可在不影响净化器和风机运行状态的情况下监测净化设备的运行状态。