

# 太原节能厨房设备工程 节能厨房设备 太原新崛厨业有限公司

产品名称	太原节能厨房设备工程 节能厨房设备 太原新崛厨业有限公司
公司名称	太原市新崛厨业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山西省晋中市榆次区北方功能食品产业园
联系电话	13994294698 13994294698

## 产品详情

太原新崛厨业有限公司

厨房排烟管道的水平段不宜太长，太原节能厨房设备工程，一般水平最远距离不应超过15m并且要有2%以上的坡度，水平末端设活接头，以方便清理油垢。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。

专业厨房设备公司在设计排烟管道的分布和设定规格不合理和安装不合理，往往会造成厨房排烟不畅通，直接影响油烟净化器的使用。其主要原因有以下几种：

(1) 主排烟管道通风面积不够，气体流速过大。根据工程经验，排烟主管道内风速不能超过15m/s。否则在运行一个时期以后（如一年以后）很容易造成排烟系统不畅通。在油烟净化器的运行实践中，大部分案例都是因排烟管道通风面积不足引起的不畅通，管道内气体的流速都在15m/s以上。

太原新崛厨业有限公司

7.热厨区主副食烹调区域炒炉、蒸柜、汤锅。厨房设备厂家计算依据一般为：

(1) 炒灶以宴会餐式为主的餐厅或早茶式餐厅炉灶的火眼数=餐厅桌数/5；以零客为主的川菜餐厅火眼

数=进餐人数/40-50，部队、学校等大型食堂的火眼数=就餐人数/100；大锅灶=人数/200-300

(2) 蒸饭柜、蒸柜炉单门蒸饭柜可供250-300人主食或100-150人所需蒸菜，三层蒸柜炉可供50-100人所需蒸菜或30-50人主食。

(3) 其它加热设备一般情况下，200人以下的中餐厅其它加热设备不宜超过2台/种。

太原市新崛厨业有限公司是一家集科研、设计、制、安装、销售于一体的专业厨房设备生产企业。

公司主营：山西厨房设备，节能厨房设备，山西酒店厨房设备，山西油烟净化器，山西无烟烧烤炉，山西制冷设备，太原岛柜，太原节能厨房设备公司，山西燃气灶，山西排风系统，山西风柜，山西消毒柜等

中国本土的商用厨具逐渐走向全球化趋势，可中国先进的商用厨具走向国际化舞台困难重重，同时国外先进的厨房设备技术在国内难以得到有效利用。

不少跨国公司携技术、品牌、营销优势卷土重来，使国内厨具竞争更趋白热化。随着中国国民经济快速稳步增长，山西节能厨房设备生产厂家，城镇居民的住房需求发生重大变化，对相关产业包括厨具产业的发展产生了较大的拉动作用。同时，广大农村市场有待开发，加上城市居民更新换代的需求，厨具的需求量将保持稳步增长势头。

太原节能厨房设备工程-节能厨房设备-太原新崛厨业有限公司由太原市新崛厨业有限公司提供。太原市新崛厨业有限公司(sxxjcy.com)是从事“厨具的加工,销售,安装,燃气燃烧器具安装,维修”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：李经理。同时本公司(www.tycjcy.com)还是从事山西商用厨具生产厂家，太原专业酒店厨具批发，太原不锈钢厨具批发市场的厂家，欢迎来电咨询。