

饭店厨房油烟净化器 厨房油烟净化器 至冠空调选型齐全

产品名称	饭店厨房油烟净化器 厨房油烟净化器 至冠空调选型齐全
公司名称	德州至冠空调设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	德州武城开发区
联系电话	15805348810

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：德州至冠空调设备有限公司

在很多的生产加工工厂里，因为工作内容的缘故，经常会排出油烟，而这些油烟是不可以被直接排出的，因为这些气体直接排放到室外会污染环境，所以很多工厂都会安装油烟净化器。在安装的时候一定要保证安装方法是正确的，否则使用效果是不会好的。该种净化器的安装注意事项：

- 1、为了保证油烟净化器的净化效率，厨房油烟净化器，各风管的接驳处及法兰位需采取防漏风措施。
- 2、为保证设备的净化效率，与设备出入风口连接的变径风管要尽量平顺夹不大于30度，变径风管的前后需要安装长度比管径大2.5倍以上的直管。
- 3、油烟净化器运行时受到振动将影响设备正常工作，所以设备与风机的风管连接的时候需要采用软进行连接。
- 4、风机的出口最好保留一段 1.5D的直管，饭店厨房油烟净化器，来减少风机附加的阻力。
- 5、为保证设备的净化效率，设备需要工作在负风压状态，即风机需要装在设备的后面，管道复杂的时候

需要在前面的吸油烟罩上加装引风机。

6、当多台设备并联使用，由统一的抽风机抽风的时候，需要保证分配给各台设备的处理风量比例接近他们额定的处理风量的比例。

以上就是关于油烟净化器的安装方法和注意事项的介绍，要想净化器可以发挥它的有效作用，厨房油烟净化器安装，正确的安装方法是必要的，厨房油烟净化器价格，顺便再注意一下就可以了。

大家都知道油烟净化器在用过一段时间之后的清洗十分困难，那么我们需要怎么样的操作才能更快又更好的清洗此类机器呢？下面为大家简单的说一下油烟净化器的清洗工作：

清洗剂的配置

除油清洗剂按（3-5）%的比例倒入40至50摄氏度的热水槽内搅拌。使它充分的进行溶解。

工业和水按1：15的比例配置所需要清洗剂。

2、前置滤网的清洗与后置滤网的清洗

油烟净化器电源切断十分钟后，然后用螺丝杆对在瓷座上放电后，方可打开检修门，将前置的滤网与后置滤网拉出来，放到清洗槽内进行10到15分钟的清洗，轻轻将网上油物清洗干净，并用清水进行冲洗干净。清洗之后的滤网需要进行自然的风干，风干之后的滤网按照原位置放回至净化器。

油烟净化器是比较常用的一种厨房设备，它可以净化厨房内产生的一些油烟，而在宾馆、饭店等餐饮等行业每天会产生大量的油烟怎么处理呢？油烟净化器的产生解决了宾馆、饭店油烟大的问题。油烟净化器产生后油烟净化效果又成了人们关注的焦点。如何提高油烟净化器的净化效率成为很多人比较关心的问题，下面我们一起来看下：

提高油烟净化器的净化效率要从油烟净化器的原理、油烟净化器的材料、油烟净化器的风机类型几方面来说。

首先是油烟净化器的原理：油烟净化器采用过滤分离原理，其实就是通过油烟的过滤、降温、吸附等技术去除油烟。

饭店厨房油烟净化器-厨房油烟净化器-至冠空调选型齐全(查看)由德州至冠空调设备有限公司提供。德州至冠空调设备有限公司(www.zhiguankongtiao.com)拥有很好的服务与产品,不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员,点击页面的商盟客服图标,可以直接与我们客服人员对话,愿我们今后的合作愉快!