

# 厨具设计 海派单位厨房设备 肇庆厨具

产品名称	厨具设计 海派单位厨房设备 肇庆厨具
公司名称	佛山市海派厨房设备工程有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	佛山市禅城区轻工三路13号
联系电话	13690255888 13690255888

## 产品详情

问：开放式厨房如何防油烟呢？

答：首先，厨具设计，抽油烟机使用侧挂式的，距离灶具近一些，而且要使用功率210瓦以上的电机。

其次，玻璃墙既通透又隔烟。很多人既想厨房有开放的功能，又想隔油烟，那就好用玻璃墙来处理。这样既通透又能起到阻隔作用，还非常隔音，厨房里的噪音外面基本上听不见。不足之处就是玻璃需要经常清理。

另外，可以用局部隔断的方法来解决，只将产生油烟较大的部分，如灶头等操作区隔开，或利用帘子、推拉门等进行隔断，这样油烟被有效地集中在了一起，肇庆厨具，有利于排出室外，更简单可行的办法就是把厨房做成局部开放。

使用无烟炒锅，对减少油烟排放还是有一定效果的。

油烟净化一体机基本原理：

油烟净化一体机根据传质双膜理论，采用洗涤、碰撞、化学反应、吸收、冷凝、过滤的工艺，净化烹调过程中产生的油雾、气味等有害物质。

“传质双膜理论”，是——经典的“传质机理理论”，于1923年由惠特曼和刘易斯提出，作为界面传质动力学的理论，该理论很好地解释了液体吸收剂对气体吸收质吸收的过程。气体吸收是气相中的吸收质经过相际传递到液相的过程。当气体与液体相互接触时，吸收质分子从气相主体运动到气膜面，再以分

子扩散的方式通过气膜到达气液两相界面，在界面上吸收质溶入液相，再从液相界面以分子扩散方式通过液膜进入液相主体”。同时利用自身排风风机的负压产生约600mm厚的液沫层（液沫大小直径1.5mm）。采用专用净化剂提高气液两相之间的双膜传质动力，能快速气相中的油烟等微粒;同时利用自身排风风机的负压产生约600mm厚的液沫层（液沫大小直径1.5mm）

对油烟气体进行洗涤式净化。约等效于600米高的自然降雨层的净化效果。

小餐厅厨房设计就是商用厨房设计，需要厨房的使用频率和使用时间很长，有连续性，品牌厨具，设计的商用厨房设备也需要性能稳定。所以必须要求厨房的小空间有大的利用率，小编上边给您介绍的这些都是可以提高厨房利用率的方法。

质量是企业生命，精益求精是我们执着的工作追求。公司已通过ISO9001质量管理体系认证，经多年的实践和改进，现已拥有一套实用、科学、先进的质量管理模式，并通过不断应用新技术和新工艺，进行设备改造，大大提升了生产效率、设备精度和可靠性，厨具公司，为顾客提供了质量保证的产品。因此，对鲜活原料的宰杀，需设计配置方便操作的专用水池及工作台，以保证开餐繁忙期间其操作仍十分便利。依靠诚信经营和服务，确保顾客满意。我们的努力，也赢得用户赞美之音。

厨具设计-海派单位厨房设备-肇庆厨具由佛山市海派厨房设备工程有限公司提供。佛山市海派厨房设备工程有限公司（[www.hp5588.com](http://www.hp5588.com)）是一家从事“厨房工程,厨房设备,不锈钢厨房设备”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“厨房工程”品牌拥有良好口碑。所以必须要求厨房的小空间有大的利用率，小编上边给您介绍的这些都是可以提高厨房利用率的方法。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使海派厨房设备在其它中赢得了众的客户信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！