

广西饭店厨房通风排烟工程公司

生成日期: 2025-10-22

厨房通风设备工程实施中要注意什么？1、补充厨房空气。厨师做饭时会有很多油烟，在允许的情况下，需要安装合适的二次风系统来补充厨房空气并保持凉爽。此外，还应考虑补气的方法。2、通风柜的选择。集烟罩的形状多种多样，如简易集烟罩、锁油式集气罩及送风设备、集水罩等。各有优缺点，但都会对油烟净化系统的正常运行产生很大影响，所以企业应根据厨房油烟净化系统来考虑和选择。3、排烟管的设计。可以说排烟管是排烟系统的一种设备，但是有很多规格和设计要求。如果设计不合理，排气就不好，排烟系统的设计不宜过长。此外，为防止油蒸气在内部积聚，坡度不应太高。酒店通风工程比较复杂，包括送风、排风、除尘等工程。广西饭店厨房通风排烟工程公司

厨房通风工程应符合相关的防火安全和控制标准。厨房的排烟、排气系统宜遵循防火分区划分原则，尽量不穿过防火墙，如需穿过墙体时，风管包减震材料并安装常开防火阀，当温度超过70℃时自动关闭，且与风机或空调机组连锁。有条件的应选用带自动灭火装置。自然风补风时，风柜或风机前应安装新风过滤器，安装风量调节器。进风口和出风口应安装防护网，以防异物进入，但要注意选择防护网材料和密度，不能因堵塞等原因影响通风性能。定期清洗烟罩滤网和管路，定期清理净化器和集油盒及风柜内的油污，保证安全。厨房通风工程应尽量选用厨房专门使用低噪音设施设备，同时，产生噪音的设备应远离环境敏感目标。如需要采用离心风机时，因其噪音和震动较大，应安装消音器和减震器。配备风柜电机的过载保护和缺相保护系统，确保安全。室外线管安装要规范，选用合格护线管，特别是接入油烟净化器部分，万一漏电，很容易着火。单独设立风机房是有必要的。广西饭店厨房通风排烟工程公司酒店厨房通风工程的噪音治理方法：可在回风箱侧面开口并加滤网增大回风面积。

酒店通风工程排烟口的设置要求：1. 可以使用风柜：具有能效比高，运行平稳，噪声低抗液击能力强，适应较大运行工况范围，可靠性高。适用于会议室、中小型商场、超市、酒店、影剧院、车站、工厂等多种场合。2. 可以使用烟井排烟：这个适用于特殊排烟，像楼层过高，弯头过多，是采光井之外的另一类外面挂的设施。3. 可以使用排烟王：管道过长排烟困难的情况下就要用排烟王了。4. 建议将排烟口设置在储烟仓内，排烟口的设置宜使烟流方向与人员疏散方向相反，排烟口与安全出口的距离不应小1.5m。5. 利用吊顶空间进行间接排烟时，封闭式吊顶其吊平顶上设置的烟气流入口的颈部烟气速度不宜大于2.7m/s且吊顶应采用不燃烧材料。房间的排烟口设在格栅吊顶内时，吊顶的开孔率不应小于吊顶净面积的25%。

饭店厨房排烟通风工程这几点要注意：首先是厨房油烟净化器排烟工程中管道的水平段不宜太长。尤其安装上油烟净化器装置风阻会加大，一般水平距离不应超过15m并且要有2%以上的坡度，水平末端设活接头，以方便清理管道内油垢。新建厨房的油烟净化器安装尽量安装在厨房近端排烟风机的前面以减少排烟管道及风机叶轮的油烟附着，延长管道清洗及风机的维护周期。接排风罩的支管应设风量调节阀。其次是厨房送风系统应为直流方式，厨房的通风工程系统宜采用变速风机或关联又风机进行送排风。这样能够更直接有效的将随时产生的大量废气排出室外。厨房通风排烟工程想要做好和组成的零件是脱离不了关系的。

厨房通风工程有很多的种类，常见的包括通风换气、通风排烟、通风降温和通风除尘等。虽然通风工程应用在众多的领域，但是仍然主要集中在油烟重的厨房，因为油烟并不能靠自然风通风就能完全清理。厨房通风工程的主要作用是减少厨房中的油烟，降低厨房的温度。厨房通风工程的设计需要留心这样的几点：(1) 风口要对着厨房背部吹，这样才能产生效果；(2) 风量要根据实际产生的油烟进行调解，太大或者太小都没有作用；(3)

出风口要选择双层可调风阻，使用塔型风阻的话，效果会没有双层可调风阻好。酒店厨房排烟工程要根据风机的进出口径定制同截面的排烟管。广西饭店厨房通风排烟工程公司

厨房通风工程安装的基本要求：通风机的进风管、出风管等装置应有单独支撑，并与基础及其他建筑物连接牢固。广西饭店厨房通风排烟工程公司

厨房通风工程排烟及送风重点功能区的选定原则：根据厨房设备的性能状况，即设备散发油烟和热量不同情况设计配置不同的脱排烟罩，进行局部通风的设计。在同一区域，炉灶的布置在不影响操作流程的情况下，应尽可能将油烟排放量多的重型设备放在中间。厨房排油烟、散热的重点功能间主要有烹饪间（热加工间）、烧腊间和面点间等。排气、散热的主要区域有蒸煮间和洗碗间等。烹饪间作为商用厨房的重要部分，是进行炒、炸、煎、烹烤等烹饪活动的主要场所，会产生大量烹调油烟，也是厨房污染物的集中产出区，室内热舒适性和空气质量品质是较差的，污染物的排放也是较严重的。应选用油网烟罩或运水烟罩，再通过油烟净化器处理后方可排放到大气中。广西饭店厨房通风排烟工程公司

上海希科酒店设备有限公司属于建筑、建材的高新企业，技术力量雄厚。公司致力于为客户提供安全、质量有保证的良好产品及服务，是一家有限责任公司企业。公司拥有专业的技术团队，具有酒店厨房设备工程，厨房通风工程，不锈钢家用橱柜，不锈钢餐具等多项业务。希科厨房设备将以真诚的服务、创新的理念、***的产品，为彼此赢得全新的未来！