

大型厨房排风工程施工

发布日期：2025-10-30 | 阅读量：35

厨房通风工程中要补充一定数量的新风，送风量应按排风量的80%-90%考虑。厨房内负压值不利大于 5Pa ，因负压过大，炉膛会倒风。因而应使送风机与排风机均有调速的可能。送风系统应为直流方式，厨房的通风系统宜采用变速风机或关联又风机进行送排风。送排风口布置厨房内送、排风口的布置应按灶具的位置加以考虑，不要让送风射流扰乱灶具的排风性通。确定送风出口的出口风速时，在距地 2m 左右时的区域风速

如何确定厨房的通风量？厨房机械通风的总排风量，宜根据厨房散热量和送风量温差，按热平衡计算。当计算排风量大于炉灶排气罩的排风量时，多余部分应由全方面排气设备排出；当炉灶排气罩的排风量大于计算排风量时，总换气量按其较大值确定并可另外适当设置全方面排风设备，在炉灶排风未运行时使用，但不计入总换气量。厨房通风工程：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咀，使用塔型风咀的话，效果会没有双层可调风咀好。江西饭店厨房排风工程公司酒店厨房通风工程设计施工安装事项有哪些？

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°C 时自动关闭，且与风机或空调机组联锁。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，产生噪声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。

酒店通风工程中的施工技巧：施工前应设备总管的工程师，将各工种的管线，单线画在一张平面图上。每种管道用一种彩色笔，在各交点处综合其标高，看是否有矛盾之处，及时发现，将问题解决在安装之前。解决各种通风管道相碰及协调的原则，一般为：“小管让大管，有压让无压”。例如，自来水管与风管相撞，则应当自来水管拐弯。冷、热水管与下水管相碰，则应改变冷、热水管道。为了减少投资，节省空间，降低层高，有些敷设无坡度要求的管道，可以穿梁敷设如自来水管道，消防喷洒干管等。对于比较复杂的民用建筑，在设计阶段，各工种如：暖通、给水排水，供电照明与建筑专业应协商好空间分隔，定出每种管道的标高范围。一般情况下不得越出给自己规定的界限。遇有个别管段要越界时应与酒店通风工程其他工程协商。厨房通风排烟

管道工程安装有哪些规范？

厨房油烟通风工程光解烟罩特点：油烟处理效率高，光解油烟净化系统处理效率高达96%以上，远高于国家环保制定的65%—85%的处理效率，符合国家环境保护局严格的技术标准。杜绝烟道火灾隐患，光解油烟净化系统安装在油烟罩内部的油烟入口处，油烟在通过烟罩的过程中96%以上已经被光解氧化，有效避免油烟进入烟道，从而防止因油烟残留物在烟道内的积淤遇到明火而引起火灾。有效杀菌和去除异味，光解油烟净化系统的光解系统能全方面分解油烟中的不良气体和细菌等有机分子构成物，达到杀菌、除异味的效果。酒店厨房通风工程设计施工方案：不锈钢风管安装，应采用成品，内带保温层。贵州酒店厨房通风工程报价

厨房通风排烟工程的送风系统应为直流方式。大型厨房排风工程施工

厨房的通风设计原则：公共建筑的厨房应设机械送、排风系统。产生油烟的设备应设带有机机械排风和油烟过滤器的排气罩，并对油烟进行净化处理。排气罩的设计应符合下列要求：排气罩的平面尺寸应比炉灶边尺寸大100mm□排气罩下沿距灶面的距离不宜大于1.0m□排气罩的高度不宜小于600mm□当通风系统的风量大于炉灶排气罩的排风量时，多余部分应由全方面排风系统排出。当炉灶排气罩的排风量大于通风系统的风量时，也应适当设置全方面排风设备，在炉灶排风未运行时使用。厨房排风量应大于补风量，补风量为排风量的80%~90%，使厨房保持一定的负压。厨房排风系统宜专门使用。整个厨房不宜只设一个排风系统，补风系统应根据排风系统做相应设置。大型厨房排风工程施工

上海希科酒店设备有限公司坐落在南京西路993号1903J室，是一家专业的酒店设备，厨房设备的销售，通风管道系统工程的设计，安装，设备维修，服务，以下限分支机构经营：酒店设备，厨房设备的生产。如高效节能炉灶，蒸饭车，中西餐设备，船用厨房设备，定制冷库，不锈钢家用橱柜，光解净化器等。公司。目前我公司在职员工以90后为主，是一个有活力有能力有创新精神的团队。公司业务范围主要包括：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。公司奉行顾客至上、质量为本的经营宗旨，深受客户好评。公司凭着雄厚的技术力量、饱满的工作态度、扎实的工作作风、良好的职业道德，树立了良好的酒店厨房设备工程，厨房通风工程，不锈钢家用橱柜，不锈钢餐具形象，赢得了社会各界的信任和认可。