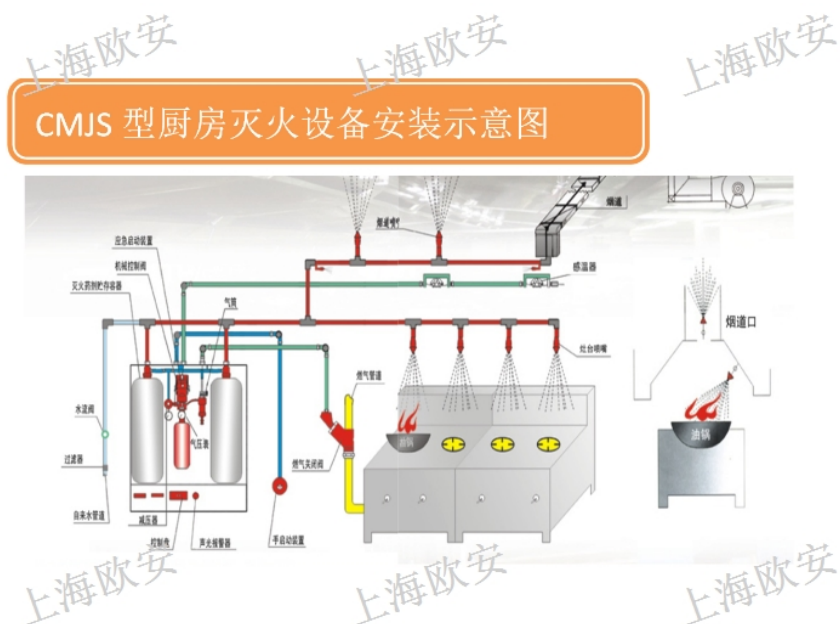


上海什么是厨房灭火装置装备

发布日期：2025-09-17 | 阅读量：174

火灾灭火的基本方法

1、隔离法:将着火的地方或物体与其周围的可燃物隔离或移开,燃烧就会因为缺少可燃物而停止。实际运用时,如将靠近火源的可燃、易燃、助燃的物品搬走,把着火的物件移到安全的地方;关闭电源、可燃气体、液体管道阀门,中止和减少可燃物质进入燃烧区域;拆除与燃烧着火物毗邻的易燃建筑物等。2、窒息法:阴止空气流入燃烧区或用不燃烧的物质冲淡空气,使燃烧物得不到足够的氧气而熄灭。实际运用时,如用石棉毯、湿麻袋、湿棉被、湿毛巾被、黄沙、泡沫等不燃或难燃物质覆盖在燃烧物上;用水蒸气或二氧化碳等惰性气体灌注容器设备;封闭起火的建筑和设备门窗、孔洞等则灭火效果更佳。3、冷却法:将灭火剂直接喷射到燃烧物上,以降低燃烧物的温度。当燃烧物的温度到该物的燃点以下时,燃烧就停止了。或者将灭火剂喷洒在火源附近的可燃上,使其温度降低,防止辐射热影响而起火。冷却法是灭火的主要方法,主要用水和二氧化碳来冷却降温。4、阻止法:这种方法是用含氟、溴的化学灭火剂(1211)喷向火焰,让灭剂参与到燃烧反应中去,使游离基链锁(俗称“燃烧链”)反应中断,达到灭火的目的。厨房厨用灭火设备效率高,科学实用。上海什么是厨房灭火装置装备



为什么要设置具有烟道灭火功能的厨房烹饪设备自动灭火系统？

由于厨房火灾通常是高燃点（315-450度）的食用油燃烧，其火灾特点为：火势扩大速度快，热容量大，烟道火灾隐蔽性强扑救困难；因而快速扑灭火焰是扑救厨房火灾的难点之一，防止复燃是扑救厨房火灾的难点之二，遏止烟道火灾的蔓延是扑救厨房火灾的难点之三。

厨房烹饪设备自动灭火系统的保护区是如何定意和划分的？

厨房烹饪设备自动灭火系统的保护区是指一组热厨加工设备及所对应长度的油烟罩和排烟道进口至烟道防火阀处共同组成的被保护区域。一组热厨加工设备可以用一套厨房烹饪设备自动灭火系统保护，一套不足时可由多套厨房烹饪设备自动灭火系统纵向分区保护。北京什么情况下需要设置厨房灭火装置体系上海欧安消防设备生产厂家厨房灭火设备厨房自动灭火装置。



厨房设备灭火装置在商用厨房中应用较为普遍，然而并不是装上一套质量合格的灭火产品就能高枕无忧、一劳永逸。由于厨房环境多为潮湿、重油烟等，定期对厨房设备灭火装置进行维护管理显得尤为重要，只有对灭火装置进行定期检查，发现问题及时处理，才能确保灭火装置的安全可靠。那么，该如何检查？

维护管理人员应熟悉厨房设备灭火装置的原理、性能和操作维护方法，并定期进行检查及维护。

每月应对装置进行检查，并填写检查记录。检查内容及其要求应符合下列规定：1 灭火剂贮存容器组件、驱动气体贮存容器组件、管路、喷嘴、阀门及其驱动装置、感温器、控制装置等全部与本产品有关的组件，应无碰撞变形及其它机械性损伤，表面应无锈蚀，保护层应完好，铭牌和保护对象标志牌应清晰，手动操作装置铅封和安全标志应完整；2 贮压式灭火剂贮存容器和驱动气体贮存容器内的压力，不得低于压力显示器绿的区域范围。

维护管理人员应熟悉厨房设备灭火装置的原理、性能和操作维护方法，并定期进行检查及维护。

每月应对装置进行检查，并填写检查记录。检查内容及其要求应符合下列规定：1灭火剂贮存容器组件、驱动气体贮存容器组件、管路、喷嘴、阀门及其驱动装置、感温器、控制装置等全部与本产品有关的组件，应无碰撞变形及其它机械性损伤，表面应无锈蚀，保护层应完好，铭牌和保护对象标志牌应清晰，手动操作装置铅封和安全标志应完整；2贮压式灭火剂贮存容器和驱动气体贮

存容器内的压力，不得低于压力显示器绿区域范围；

每半年应对装置进行一次全范围检查，并应符合下列规定：1灭火装置、灭火剂输送管路和支、吊架应牢固，无松动；2连接管应无变形、裂纹及老化；3喷嘴孔口应无堵塞，喷嘴防护帽应无脱落；4灭火剂输送管道有损伤或堵塞现象时，应进行严密性试验和吹扫。严密性试验宜采用清水进行，试验压力应为灭火剂贮存容器设计工作压力，压力保持3min压降不应超过试验压力的10%；

每年应对装置进行一次模拟喷放试验。

当采用厨房设备**灭火剂时，每3年应更换灭火剂。

当检查和试验中发现的问题应及时解决，对损坏或不合格的装置组件应立即更换，并使装置恢复到正常工作状态。厨房灭火应该使用什么灭火设备。



厨房灭火食用油灭火剂

食用油灭火剂是一种独特配制的湿式化学灭火剂。特别针对厨房烹饪使用的食用油及脂肪油脂类型火灾。

上海欧安自主研发的食用油灭火剂，经《国家固定灭火系统和耐火构件质量监督检验中心》检验合格，是一款对人体无害、对环境无污染、无腐蚀性的灭火剂。

灭火剂与食用油快速生成不易燃烧的泡沫层，隔绝氧气，达到快速灭火不复燃的有效灭火效果。经《国家固定灭火系统和耐火构件质量监督检验中心》检验合格，可以自然降解的环保型灭火剂。灭火剂具有水溶性，灭火后易清洁，只需用清水冲洗即可，而且灭火剂对设备没有腐蚀。CMJS型厨房灭火设备3到8秒快速灭火，推荐上海欧安。天津专业做厨房灭火装置标准

CCCF认证厨房自动灭火装置消防必过，上海欧安。上海什么是厨房灭火装置装备

使用时厨房防火需要注意哪些内容？

1、烹饪时宜着短袖或合宜的长袖，避免yan火延烧衣物;2、用油锅时，人不能离开。油温达到适当高度，应即放入菜肴、食品;3、遇油锅起火时，特别注意不可向锅内浇水灭火，可直接用锅盖或湿抹布覆盖，甚至用切好的蔬菜倒入锅里也可以熄灭火;4、油炸食品时，油不能放得太满，搁置要稳妥;5、煨炖各种肉汤时，应有人看管。汤汪宜太满，在汤沸腾时应降低炉温或将锅盖打开，防止浮油溢出锅外;6、在炼油、炸制食品时，必须有专人看管，锅内不要放油过多，油温不能过高，严防因油溢出和油温过高自燃引起火灾;7、烹煮食物时，不要任意离开，离开前须将yan火关闭;8、使用煤气时，随时检查煤气阀门或管道有无漏气现象，发现问题及时通知物业部门进行维修。安全、可靠的检查燃气漏气的方法：用软毛刷或毛笔蘸肥皂水涂抹，发现肥皂水连续起泡的地方即为漏气部位，严禁用直接划火柴的方法来检查漏气部位;9、使用罐装液化气时，气罐与灶具要保持，不准在气罐的周围堆放可燃杂物，严禁对气罐直接加热。 上海什么是厨房灭火装置装备

上海欧安实业有限公司位于上海市浦东新区庆达路67号，专业生产、安装、调试CMJS型厨房设备自动灭火装置的专业公司。经国家消防总局专业测试部门测试认定，同时已得到了国家批准注册生产、研发、安装一体化的高新企业公司。本公司拥有强大的技术力量，生产的研发过程中充分采纳利用目前高科技技术。本公司拥有高级技术人员及高级经济管理人员对本公司所有产品的材料、采购、生产进行严格控制。我公司的产品向全国用户推广的目的是：为了创造和谐社会保障人民**的生命财产的安全，以及避免厨房造成火灾而发生群死群伤的现代化厨房设备的安全保护装置。在生产过程中的选购、主控箱的设计等各个方面更具完备。尤其在灭火药剂的研发属于**地位。目前所采用的灭火药剂是我公司技术部门经过长期研制的**于油脂灭火产品，其灭火效果强。如果发生油脂起火，我公司设备能在3-8秒内彻底熄灭400℃以上的油脂火灾. 目前我公司产品可与国外同类先进设备相媲美整套灭火装置。已为我国的厨房消防填补了一项空白，为用户提供安全、可靠、环保的质量产品。本公司的宗旨是：“创造前列产品，为用户提供质量的服务”。