**邵阳油烟管道清洗加盟公司浅谈油烟管道设计的注意事项**

保嘉清洗拥有多种专业的清洁设备，保洁用品、专业清洁剂等，引进美国、意大利等国的先进技术、设备，追求品质一流，服务一流，为客户提供物美价廉的清洁产品与设备。公司大力发展多元化经营，研究创新，服务客户，销售优良的产品。质量与专业服务是我们坚持的经营准则。

油烟管道是厨房里必不可少的设备，通过其将烹饪产生的油烟排出到室外，从而达到净化厨房空气的目的，可是一个油烟管道及油烟机的设计直接关系到了排除油烟的效果，下面就跟着保嘉清洗一起了解下**油烟管道设计的注意事项。**

一、将油烟机管道通过吊顶接入烟道口。注意事项：

1、首先需要检查烟道口是否有吊顶下移而在上部所预留的空间和位置的条件。

2、吊顶之前将烟机排烟管预埋进吊顶上部，需要根据橱柜的设计图纸来确定排烟管在吊顶外露口的位置，需要参照的还有烟机的款式，一般说欧式烟机的管道是在中间位置，而中式油烟机的排烟管口却在油烟机的一侧。这些情况影响着预留口的位置。

3、在预埋排烟管时注意封闭住烟道口的缝隙，并保证其牢固不脱落。

4、如果灶具安置在阳台一侧，就需要注意排烟管道是否通过楼房的过梁的问题，原则上物业管理部门是不允许在过梁打孔穿越排烟管的。

这种处理方式可以不必考虑烟道口与墙壁之间的距离，避免了因为烟道口距墙的距离大于吊柜的进深而影响到吊柜的安装，可避免完成安装后吊柜顶部留有一段横向烟机排烟管而影响美观。

5、此种方式不可避免的会在吊顶与烟机上部露出部分上下走引的管道，朋友们可根据这个管道的位置和高度设计包管板等来加以修饰。

二、吊顶紧贴厨房顶部，利用吊顶和吊柜顶部之间的空当横向引走排烟管。注意事项：

1、吊顶与吊柜顶部之间是否有走引排烟管道的条件。烟道口的位置必须高于吊柜顶部.煤气表主管位置不存在障碍等。

2、烟道口外部边缘距离后墙不超过吊柜柜体的进深，以便吊柜安装完毕后用封顶板将[排烟管](http://www.baojie2008.cn/)封闭住。如果此处留有煤气感应器，需要将煤气感应器引出安置在适当的位置。

三、排烟管道通过吊柜柜体进入烟道。注意事项：

1、烟道口要安排在吊柜柜体高度与进深厚度之内，具体尺寸以上下烟口边沿2000至2200之间为佳，烟道口外沿与后墙的距离不大于250为宜。以保证在安装完吊柜时排烟管在煤气表及煤气管道前部能有足够的空间走引排烟管。

2、中式烟机因为上部通常有柜体，排烟管有空间走引，欧式烟机不适合此种方式，原因是欧式烟机上部通常不做柜体，如果需要采用此种方式，需要加高两侧吊柜，使欧式烟机上部与吊柜顶部能有管道走引的空间，并在欧式烟机上部设计为封闭处理，以避免排烟管道下垂绕行，影响排烟效果和视觉美观。

不论采取哪种方式，设计上都必须使排烟管自然顺畅，达到良好的排烟效果。