

酒店厨房学校餐厅等气体泄漏检测方案



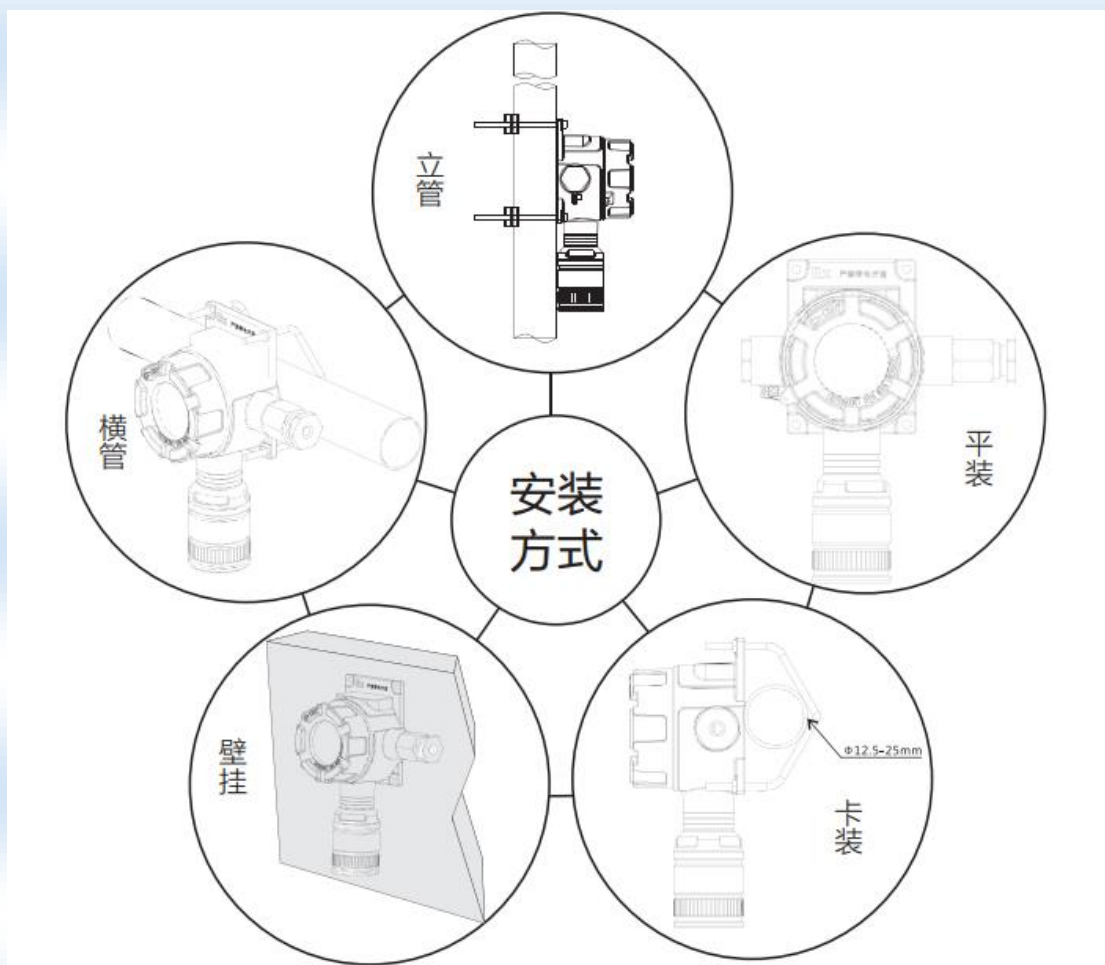
今后企业不安装该系统的，将不能再使用液化石油气，必须改用其他安全燃料或转行。餐饮企业是人流密集场所，经营单位不仅有自身安全需要，还必须保障公共安全，如无力承担安全成本，只能退出。

目前各地酒店餐厅厨房使用的燃气一般有液化气、天然气以及煤气，燃气泄漏有两个危害：一是泄漏燃烧爆炸，二是人员吸入中毒；两种危害中，尤其以燃烧爆炸为防范重中之重。以下为大家介绍一下防止气体泄漏爆炸的气体报警器：

燃气气体报警器由气体探测器和气体控制主机组成，探测器和控制器之间用屏蔽电缆线连接，报警控制主机应安装在消防中心、消防值班室、仪表室、锅炉房、充电房、厂房等有人值班的非防爆场所，控制主机可以同时控制多个单元，巡回检测多个探测器，各探测点燃气报警器价格浓度独立显示，控制主机与探测器采用总线制或分线制方式连接，安装布网方便，可对多个监控点集中控制。



大体了解气体报警器之后，那么再来说说如何安装？这可是要根据安装规范来装的，检测气体比重小于空气时，采用距屋顶 30~60 厘米左右安装，例如天然气报警器；检测气体比重大于空气时，采用距地面 30~60 厘米左右安装，例如液化气报警器。



酒店饭店客户安装案例，仅供大家参考！





装燃气报警器方案：

随着人们安全意识的增强和国家政策对气体报警器的扶持，除了化工企业等越来越多的单位场所安装了气体报警器。这里面使用气体报警器量比较多的一个地方就是餐厅食堂。

如果您为了节约成本，也可以采购我们的气体报警器后，自己安装。安装时应注意的事项有：

1、相关规定：两台可燃气体报警器之间的距离不宜超过 15 米，即一台报警器的检测半径为 7.5 米。(根据经验所得：气体报警器的有效检测面积在 25 个平方左右)。



2、如果您的餐厅食堂使用的是天然气，那么选购的气体报警器应安装在气体泄漏源的上方 1.5 米左右;如果使用的是液化气，那么报警器应该装在高于地面 30-60 公分。



3、气体报警器不宜安装的位置：墙角、柜内等空气不易流通的位置;易被油烟等直接熏着的位置。

气体报警器的作用：检测气体泄漏浓度，一旦超标，立刻发出报警提醒工作人员采取安全措施。从它的作用我们不难看出气体报警器的重要性。例如家庭厨房使用燃气时，如果安装了气体报警器，万一我们忘记关掉气源，报警器就会提醒我们有燃气泄漏，应该采取措施，很大程度上就会避免爆炸事故发生。

如果你对餐饮后厨安装燃气泄漏报警器还不了解，可以随时拨打电话 13795232846 咨询。