CATALOGUE

HỆ THỐNG CHỤP HÚT KHÓI

CHUYÊN NGHIỆP - UY TÍN - BỀN VỮNG

MỤC LỤC

Giới thiệu 1

I. Ưu điểm nổi bật của hệ thống hút khói bếp công nghiệp 2

II. Dự án tiêu biểu đã thực hiện 3

III. Sơ đồ lắp đặt hệ thống chụp hút khói công nghiệp 8

IV. Các loại chụp hút khói 9

1. Chụp hút khói đơn 9

2. Chụp hút khói đơn mặt vát 10

3. Chụp hút khói có cấp gió tươi 10

4. Chụp hút khói đôi 10

5. Chụp hút khói kim tự tháp 11

V. Cách tính lưu lượng gió và nguyên lý hoạt động 12

1. Cách tính lưu lượng gió của hệ thống chụp hút khói 12

2. Nguyên lý hoạt động của hệ thống chụp hút khói 12

VI. Các chi tiết trong hệ thống chụp hút khói 13

VII. Thông số kỹ thuật 19

VIII. Những lưu ý lắp đặt hệ thống chụp hút khói 20

1. Vị trí lắp đặt 20

2. Giải pháp xử lý độ ồn cho hệ thống 20

3. Kích thước của chụp hút khói và thiết bị bếp 21

IX. Hướng dẫn vệ sinh, bảo trì hệ thống 22

Lời kết 24

Công ty CP Hùng Cường được thành lập vào ngày 13/11/2013, tiền thân là một cơ sở gia công chuyên ngành Inox từ năm 2008.

Inox Hùng Cường đã và đang khẳng định thương hiệu của mình trong các lĩnh vực tư vấn thiết kế, thi công sản xuất và bảo trì trọn gói thiết bị Inox bếp công nghiệp :

- ***Bếp Nhà Hàng - Khách Sạn***
- ***Bếp Nhà Máy - Xí Nghiệp***
- ***Bếp Trường Học - Bệnh Viện***
- ***Thiết Bị Quầy Bar - Cafe***
- ***Gia Công Cắt CNC Laser Fiber***
- ***Gia Công Thiết Bị Inox Theo Yêu Cầu***

Với những dự án đã thực hiện, **Inox Hùng Cường** khẳng định được năng lực sản xuất cũng như kinh nghiệm của mình, luôn mang đến cho Khách hàng sự hài lòng, sự chuyên nghiệp và hiệu quả nhất trong hoạt động sản xuất - kinh doanh. **Công ty CP Hùng Cường xin gửi lời cảm ơn chân thành và sự tri ân sâu sắc đến Quý khách hàng.**

I. Ưu điểm nổi bật của hệ thống chụp hút khói bếp công nghiệp

Vì sao phải sử dụng hệ thống chụp hút khói Inox trong các khu bếp công nghiệp ?

Đặc điểm cấu tạo và vật liệu sản xuất chụp hút khói có những ưu điểm gì ?

Hiện nay các khu bếp ăn công nghiệp, bếp nhà hàng luôn có yêu cầu rất cao về vấn đề đảm bảo vệ sinh thực phẩm từ thiết bị bếp nấu đến không gian nhà bếp, với hệ thống chụp hút khói công nghiệp là sản phẩm được thiết kế và lắp đặt cho khu vực bếp nấu với công năng sử dụng chính là hút hơi nóng dầu mỡ, khói bụi và mùi thức ăn trong quá trình chế biến.

Công ty CP Hùng Cường là nhà thầu tư vấn thiết kế và cung cấp lắp đặt trọn gói hệ thống chụp hút khói bếp công nghiệp, xin gởi đến Quý khách hàng những thông tin quan trọng, chi tiết nhất về đặc điểm cấu tạo, nguyên lý hoạt động, thông số kỹ thuật và vật tư sản xuất của hệ thống chụp hút khói và giải pháp mang lại không gian sạch cho mô hình bếp ăn tập thể, bếp nhà hàng.

Một số ưu điểm nổi bật của hệ thống chụp hút khói:

1. Đảm bảo hút toàn bộ hơi nóng dầu mỡ, khói bụi và mùi thức ăn từ khu bếp ra ngoài
2. Tạo không gian cho nhà bếp luôn thoáng mát, sạch sẽ
3. Cung cấp thêm lượng không khí tươi bên ngoài và nguồn ánh sáng
4. Bảo vệ thiết bị nhà bếp luôn sạch sẽ như mới
5. Tăng thêm sự sang trọng cho nội thất khu bếp
6. Gia công sản xuất từ vật liệu Inox 304, 430, 201 theo yêu cầu
7. Tư vấn thiết kế và lắp đặt theo yêu cầu khách hàng

Hệ thống chụp hút khói công nghiệp được cung cấp bởi **Inox Hùng Cường** luôn đảm bảo các yêu cầu kỹ thuật tối ưu nhất, cũng như khẳng định chất lượng trong từng sản phẩm. Quý khách hàng có thể tham khảo thực tế tại văn phòng Công ty, showroom trưng bày sản phẩm và xưởng sản xuất theo địa chỉ:

CÔNG TY CP HÙNG CƯỜNG

757 Nguyễn Duy Trinh, Phường Phú Hữu, Quận 9, TP. HCM

(028)66 840 844 – (028)22 400 007

lienhe@inoxhungcuong.com *www.inoxhungcuong.com*

II. Dự án tiêu biểu đã thực hiện

HỆ THỐNG CHỤP HÚT KHÓI BẾP CĂN TIN BỆNH VIỆN SẢN NHI LONG AN

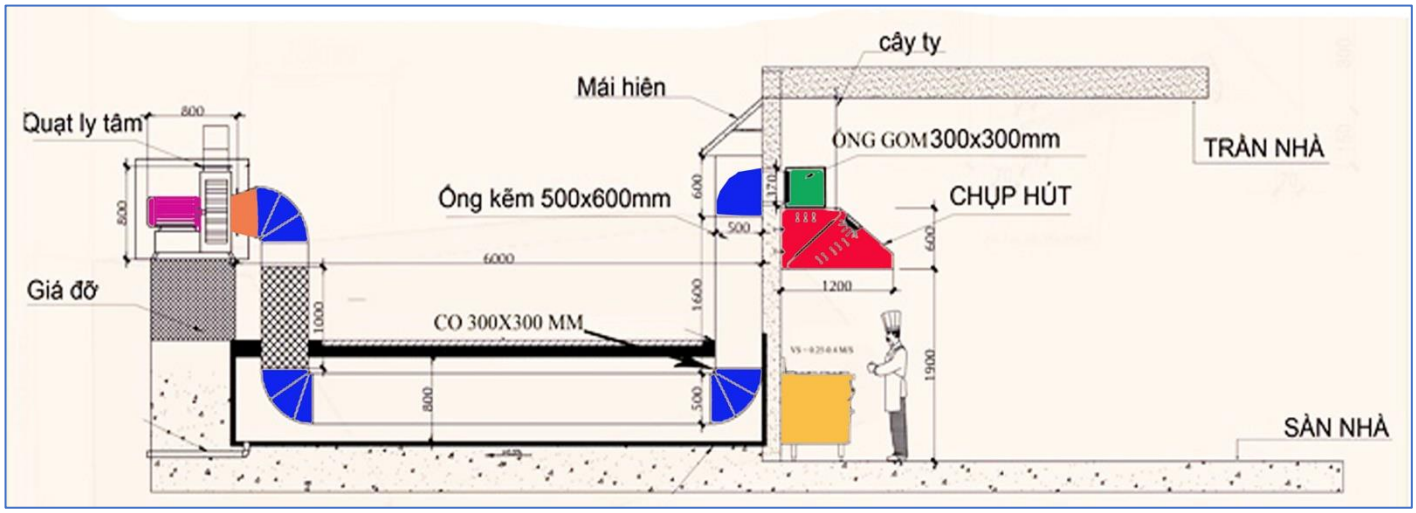
HỆ THỐNG CHỤP HÚT KHÓI BẾP ĂN TẬP THỂ CHO CẢNG QUỐC TẾ LONG AN

HỆ THỐNG CHỤP HÚT KHÓI CHO BẾP ĂN CĂN TIN NHÀ MÁY RED BULL

CHỤP HÚT KHÓI BẾP TRƯỜNG MẦM NON QUỐC TẾ THE GOLD BEEHIVE

HỆ THỐNG HÚT KHÓI CHO BẾP CĂN TIN HỆ THỐNG TRƯỜNG TÂY ÚC

III. Sơ đồ lắp đặt hệ thống chụp hút khói công nghiệp



Ghi chú:

Bếp công nghiệp	**Ống khói tiêu âm**
Chụp hút khói	**Ống giảm**
Ống gom	**Motor quạt hút**
Co đường ống	**Giá đỡ motor**

Ngoài việc tính toán chọn vị trí lắp đặt chụp hút và đường ống dẫn khói, hệ thống hút khói còn có các yêu cầu lắp đặt sau:

- *Độ cao từ nền nhà đến chụp hút 1800-2100mm*
- *Độ cao từ mặt thiết bị bếp đến chụp hút là 900-1200mm*
- *Vận tốc hút tại chụp hút từ 0,25 - 0,4 m/s*
- *Đẹp về thẩm mỹ, đảm bảo độ ồn phù hợp từ 70 – 85 dBA*

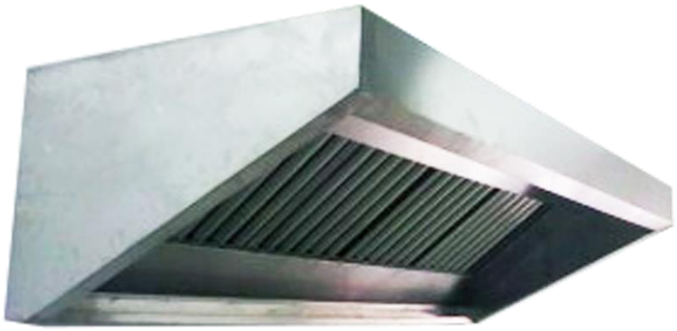
Việc chọn kích thước chụp hút khói, tiết diện đường ống, công suất motor và xử lý chống ồn là việc tính toán kỹ lưỡng phải đảm bảo hoạt động tốt với mức chi phí đầu tư thấp nhất.

IV. Các loại chụp hút khói

1. Chụp hút khói đơn:

THÔNG SỐ KỸ THUẬT	
Chất liệu Inox:	430, 304
Độ dày Inox:	1.0 mm
Phụ kiện đi kèm:	Phin lọc mỡ, đèn trong chụp
Kích thước:	1000x1000x450mm

2. Chụp hút khói đơn mặt vát:



THÔNG SỐ KỸ THUẬT	
Chất liệu Inox:	430, 304
Độ dày Inox:	1.0 mm
Phụ kiện đi kèm:	Phin lọc mỡ, đèn trong chụp
Kích thước:	1000x1000x450mm

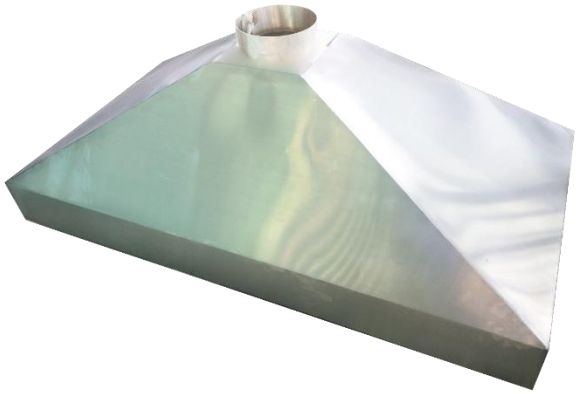
3. Chụp hút khói có cấp gió tươi:

THÔNG SỐ KỸ THUẬT	
Chất liệu Inox:	430, 304
Độ dày Inox:	1.0 mm
Phụ kiện đi kèm:	Phin lọc mỡ, đèn trong chụp
Kích thước:	1000x1300x450mm

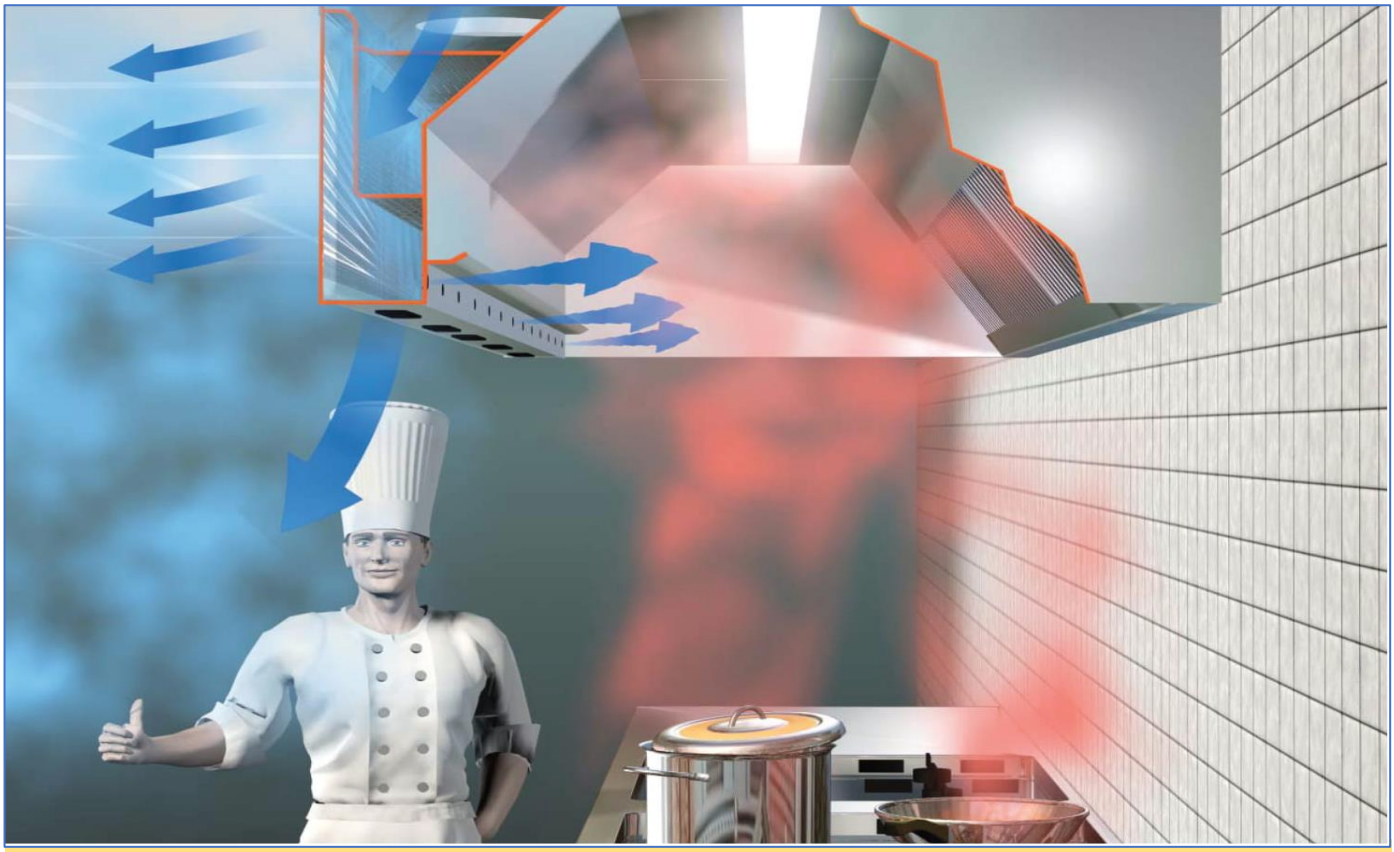
4. Chụp hút khói đôi:

THÔNG SỐ KỸ THUẬT	
Chất liệu Inox:	430, 304
Độ dày Inox:	1.0 mm
Phụ kiện đi kèm:	Phin lọc mỡ, đèn trong chụp
Kích thước:	1000x2000x450mm

5. Chụp hút khói kim tự tháp:



THÔNG SỐ KỸ THUẬT	
Chất liệu Inox:	430, 304
Độ dày Inox:	1.0 mm
Phụ kiện đi kèm:	Phin lọc mỡ, đèn trong chụp
Kích thước:	1200x900x600mm



Tại các khu bếp ăn tập thể, trong quá trình hoạt động nấu nướng, chế biến món ăn của các nhân viên đầu bếp thì sẽ phát sinh ra mùi khói nhà bếp bao gồm hợp chất hữu cơ dễ bay hơi, mùi ẩm mốc, mùi khét do xào nấu, mùi khói, dầu mỡ... sẽ được gom bằng hệ thống chụp hút mùi công nghiệp, sau đó được đưa ra ngoài thông qua hệ thống đường ống dẫn khói và lực hút được tạo ra nhờ động cơ motor quạt hút khói ly tâm có công suất lớn.

V. Cách tính lưu lượng gió và nguyên lý hoạt động

1. Cách tính lưu lượng gió của hệ thống chụp hút khói

Công thức tính lưu lượng gió: Q = (S x V) x 3600

- Trong đó:

Q: Là lưu lượng gió (m^3/h)

S: Là diện tích miệng chụp hút (m^2)

V: Tốc độ gió đo tại miệng chụp (m/s)

- Ta có:

Diện tích chụp hút: S = D x R (VD: chụp hút dài 4 m, rộng 0,9 m, S= 4 x 0,9 = 3,6 m^2)

Tốc độ gió đo tại miệng chụp từ 0,3 đến 0,4 m/s (VD: V= 0,35 m/s)

⇨ Q = (3,6 x 0,35) x 3600 = 4536 m^3/s ≈ 1260 m^3/h

Lưu ý :

- Lưu lượng quạt hút ly tâm trung bình khoảng 1200m^3/h/1Hp

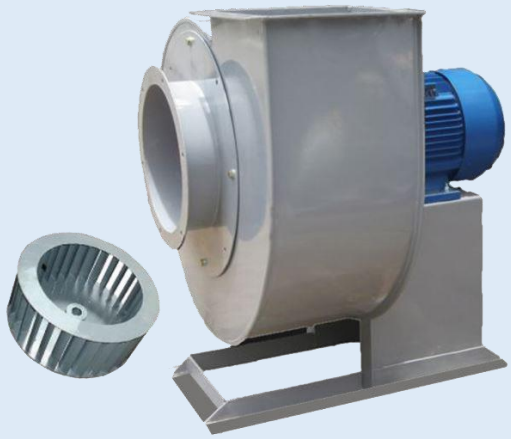
2. Nguyên lý hoạt động của hệ thống chụp hút khói

Khói, hơi nóng và mùi trong quá trình chế biến thực phẩm đang chế biến sẽ được quạt ly tâm hút từ miệng chụp đi qua phin lọc giữ lại dầu mỡ. Khói, hơi nóng và mùi sẽ theo hệ thống ống dẫn đưa ra môi trường bên ngoài.

Đồng thời lượng không khí tươi sẽ tràn vào thông qua các khoảng hở, lam gió hoặc được hệ thống cấp gió tươi đưa vào khu vực bếp, giúp cho môi trường làm việc thông thoáng, mát mẻ hơn.

VI. Các chi tiết trong hệ thống chụp hút khói công nghiệp

	ỐNG DẪN KHÓI - Xuất xứ: Inox Hùng Cường - Việt Nam - Thân làm bằng Tôn tráng kẽm, dày 0.8 mm - Tôn Hoa Sen - Chạy gân tăng cứng - Công dụng: Lắp đặt theo mặt bằng thực tế tạo đường ống dẫn khói từ trong chụp hút ra bên ngoài được kết nối với motor.
	ỐNG TIÊU ÂM - Xuất xứ: Inox Hùng Cường - Việt Nam - Thân làm bằng Tôn tráng kẽm, dày 0.8 mm - Tôn Hoa Sen - Chạy gân tăng cứng - Cách âm bằng bông thuỷ tinh - Công dụng: Giúp giảm độ ồn cho hệ thống hút khói, được lắp đặt ở vị trí trước và sau motor quạt hút.
	CO ĐƯỜNG ỐNG - Xuất xứ: Inox Hùng Cường - Việt Nam - Thân làm bằng Tôn tráng kẽm, dày 0.8 mm - Tôn Hoa Sen - Chạy gân tăng cứng - Công dụng: Tạo các khúc co 90^0 trên đường đi của ống dẫn khói theo mặt bằng lắp đặt thực tế.

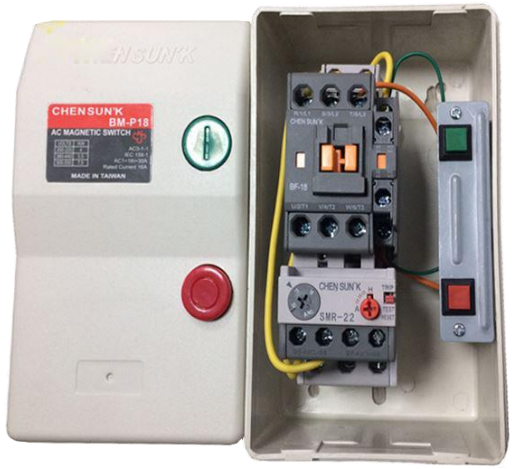
	CO TIÊU ÂM - Xuất xứ: Inox Hùng Cường - Việt Nam - Thân làm bằng Tôn tráng kẽm, dày 0.8 mm - Tôn Hoa Sen - Chạy gân tăng cứng - Cách âm bằng bông thuỷ tinh - Công dụng: Giúp giảm độ ồn cho hệ thống hút khói và tạo khúc co 90^0 lắp đặt trên đường ống dẫn khói.
	ỐNG GIẢM - Xuất xứ: Inox Hùng Cường - Việt Nam - Thân làm bằng Tôn tráng kẽm, dày 0.8 mm - Tôn Hoa Sen - Chạy gân tăng cứng - Công dụng: Giúp gom lượng khói bụi, mùi, hơi nóng bên trong chụp hút vào ống dẫn khói, được lắp đặt bên trên chụp hút kết nối với đường ống.
	MOTOR HÚT KHÓI - Xuất xứ: Teco - Công xuất: 1 Hp, 2 Hp, 3 Hp, 5 Hp, 7.5 Hp, 10 Hp, 15 Hp - Điện Áp: 220V, 380V / 50Hz - Công dụng: Tạo ra lực hút gió điều, mạnh mẽ dẫn không khí đi theo đường ống dẫn khói từ miệng chụp hút ra ngoài với khoảng cách xa.

PHIN LỌC MỠ TRONG CHỤP HÚT

- Xuất xứ: Inox Hùng Cường - Việt Nam
- Thân làm bằng inox loại 304 (201, 430), dày 0.5 mm
- Kt: 500x500x50mm
- Công dụng: Giữ lại những hạt bụi, dầu mỡ lớn hòa trộn trong khói bếp và sẽ ngưng đọng lại trên phin lọc, đến khi lượng dầu mỡ nhiều sẽ được chảy xuống hộp chứa dầu mỡ.

ĐÈN CHIẾU SÁNG TRONG CHỤP HÚT KHÓI

- Quy cách: 200 x 100 mm
- Ứng dụng: Chiếu sáng trong chụp
- Khung đèn bằng nhựa
- Chao đèn bằng thủy tinh
- Công dụng: Cấp lại ánh sáng cần thiết bên dưới các khu bếp bởi phần chụp hút inox thường che đi một phần ánh sáng từ đèn trên trần nhà.



HỘP ĐIỀU KHIỂN QUẠT HÚT

- Nguồn điện sử dụng: 3 pha 4 dây
- AC 380/220A ± 10%
- Công dụng: Tắt/Mở nguồn điện động cơ motor, điều khiển chế độ khởi động, giám sát và bảo vệ động cơ linh động giúp giảm điện năng tiêu thụ, tự động ngắt nguồn điện an toàn khi có sự cố, có thể tùy chỉnh Ampe dòng điện phù hợp.

	VAN TIẾT LƯU - Xuất xứ: Inox Hùng Cường - Việt Nam - Vật liệu bằng Tôn trãng kẽm - Kích thước theo đường ống hệ thống hút khói - Công dụng: Dùng để điều chỉnh lưu lượng gió với hệ thống hút khói có nhiều nhánh phải sử dụng van để đều chỉnh Thường được lắp với đường ống gió hình chữ nhật, hình vuông.
	VAN MỘT CHIỀU - Xuất xứ: Inox Hùng Cường - Việt Nam - Vật liệu bằng Tôn trãng kẽm - Kích thước theo đường ống hệ thống hút khói - Công dụng: Dùng để ngăn sự thổi ngược của luồng gió tại vị trí đặt quạt trên hệ ống dẫn gió. Cho phép hướng gió đi theo một chiều để ngăn hướng gió ngược theo yêu cầu thiết kế.
	VAN CHỐNG CHÁY - Xuất xứ: Inox Hùng Cường - Việt Nam - Vật liệu bằng Tôn trãng kẽm - Kích thước theo đường ống hệ thống hút khói - Công dụng: Được lắp để phòng chống sự lan tỏa của lửa / khói trong đường ống gió tại vị trí đường ống xuyên tường hoặc xuyên sàn Khi nhiệt độ luồng gió tăng cao, van dập lửa sẽ đóng lại để chống ngọn lửa cháy lan thông qua các cánh của van đóng kín.

	BIẾN TẦN MOTOR HÚT KHÓI - Xuất xứ: Việt Nam - Công suất: 2HP, 3HP, 5HP, 7.5 HP… - Vào (Input): 380V - 3 Pha - Ra (Output): 380V - 3Pha - Công dụng: Thay đổi tần số dòng điện đặt lên cuộn dây bên trong động cơ và thông qua đó có thể điều khiển tốc độ động cơ một cách vô cấp, không cần dùng đến các hộp số cơ khí.
	MÁY KHỬ MÙI CÓ ĐÈN UV OZONE - Xuất xứ: Singapore - Model : RY2500B-UVO3 - Air Volume: 700-970 L/s - Air Flow: Left to Right, Right to Left - Static Pressure Required: 50 Pascal - Điện Áp & Công suất: 220 Vac+/-10%, 50 Hz, 1 Pha - Short circuit, arc protection and auto power restore for Power Pack - Công suất đèn : 115w tuổi thọ 9000h - Trọng lượng : 55kg - Thép mạ kẽm 1.2mm Sơn tĩnh điện, Xanh Đậm 80 Kg 5000 m3/ h / 2950 CFM - KT :H : 540mm, W : 694mm, L : 620mm - Công dụng: Kiểm soát, làm sạch khói, hạt dầu mỡ từ trong khu bếp trước khi thải ra môi trường, được lắp đặt trên đường ống dẫn khói.

GIẢI PHÁP SỐ 1 CHO YÊU CẦU HÚT KHÓI, HƠI NÓNG DẦU MỠ VÀ MÙI TRONG HỆ THỐNG BẾP CÔNG NGHIỆP

VII. Thông số kỹ thuật

KÍCH THƯỚC CHỤP HÚT (Đvt: mm)	TIẾT DIỆN ỐNG (Đvt: mm)	MOTOR QUẠT HÚT
1000x900x450	200x200	1 HP
1500x900x450	200x200	1.5 HP
2000x900x450	250x250	2 HP
3000x900x450	350x350	3 HP
5000x900x450	400x400	5 HP
7000x900x450	550x550	7.5 HP
10000x900x450	700x700	10 HP
15000x900x450	850x850	15 HP

- Thông số kỹ thuật motor quạt hút ly tâm:

CÔNG SUẤT MOTOR	ĐIỆN ÁP	TỐC ĐỘ (Vòng/phút)	TIẾT DIỆN DÂY ĐIỆN	KHỞI ĐỘNG TỪ	LƯU LƯỢNG
1 HP	220 (V)	1450	2.0	Công tắc on/off	1600 (m^3/h)
2 HP	220 (V)	1450	4.0	11A	3200 (m^3/h)
3 HP	380 (V)	1450	2.0	11A	5000 (m^3/h)
5 HP	380 (V)	1450	4.0	11A	6500 (m^3/h)
7.5 HP	380 (V)	1450	6.0	15A	9000 (m^3/h)
10 HP	380 (V)	1450	8.0	19A	12000 (m^3/h)
15 HP	380 (V)	1450	10.0	25A	15000 (m^3/h)

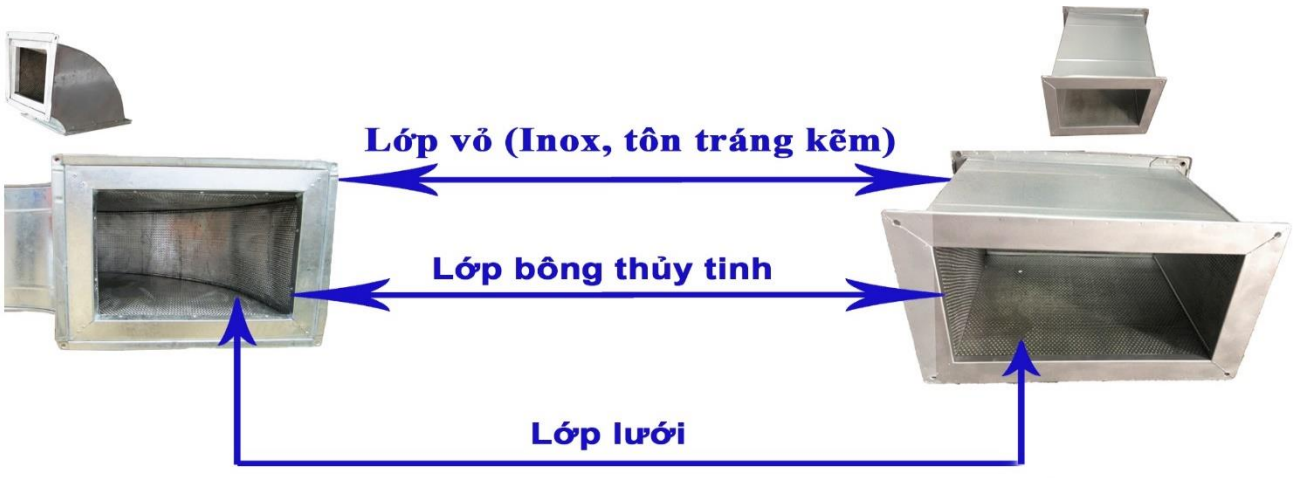
VIII. Những lưu ý lắp đặt hệ thống chụp hút khói

1. Vị trí lắp đặt:

- Hướng đi của đường ống khói sẽ tùy vào mặt bằng lắp đặt của hệ thống sao cho phù hợp và tiết kiệm nhất.
- Sử dụng motor quạt hút có công suất phù hợp với chụp hút Inox cũng như đường đi của ống dẫn khói và thiết bị cần sử dụng hệ thống chụp hút khói.
- Hướng đưa khói ra bên ngoài phải phù hợp, tránh gây ảnh hưởng đến cộng đồng xung quanh.
- Không gian lắp đặt chụp hút khói không quá gần với cửa chính, cửa sổ hoặc lỗ thông gió bởi sẽ làm ảnh hưởng đến quá trình hút của hệ thống.

2. Giải pháp xử lý độ ồn cho hệ thống

Khi hệ thống chụp hút khói nhà bếp hoạt động sẽ gây ồn bởi 80% là lượng gió và 20% là do động cơ Motor quạt hút. Khi gắn ống tiêu âm tiếng ồn sẽ giảm từ 60% - 80%, vị trí gắn ống tiêu âm thường ở cuối đường ống dẫn khói gần Motor quạt hút.



3. Kích thước của chụp hút khói và thiết bị bếp.

Khi tư vấn thiết kế và sản xuất lắp đặt hệ thống chụp hút khói phải đảm bảo kích thước chiều dài và chiều rộng của chụp hút khói Inox ở trên phải lớn hơn các thiết bị bếp bên dưới từ 200 – 300mm.

KÍCH THƯỚC CHƯA PHÙ HỢP	KÍCH THƯỚC PHÙ HỢP

IX. Hướng dẫn vệ sinh, bảo trì hệ thống

Toàn bộ hệ thống chụp hút khói sau khi sử dụng một thời gian, dầu mỡ và bụi sẽ bám rất nhiều từ bên ngoài đến bên trong chụp hút, đường ống dẫn khói, quạt hút… Điều này dẫn đến việc hệ thống sẽ không còn hoạt động đúng theo yêu cầu kỹ thuật, ngoài ra môi trường bếp cũng không còn được thông thoáng như lúc ban đầu.

Vì vậy người dùng nên cần vệ sinh chụp hút khói và phin lọc mỡ định kì (1 lần/tuần) theo các bước sau:

1	 	* Trước khi vệ sinh hệ thống hút khói, nên cúp nguồn điện của motor quạt hút, đèn chiếu sáng trong chụp và các thiết bị điện xung quanh để đảm bảo an toàn. * Không sử dụng thiết bị bếp bên dưới trong quá trình vệ sinh chụp hút khói.
2		Vệ sinh dầu mỡ và bụi bẩn bám vào bên ngoài thân chụp hút, Quý khách chỉ cần dùng khăn mềm ấm có ngâm dung dịch tẩy rửa phù hợp (xà phòng, Sumo) để vệ sinh. Sau đó, dùng khăn khô lau sạch thân chụp hút một lần nữa, thiết bị sẽ sáng bóng như mới.

3	 	* Phin lọc mỡ và hộp hứng dầu có thể tháo rời nên người dùng có thể dễ dàng tháo ra khỏi máng hút khói để vệ sinh. * Có thể ngâm phin lọc mỡ vào nước ấm có pha xà phòng và dùng bàn chải mềm để cọ sạch lớp bụi bẩn, sau đó lau thật khô trước khi lắp đặt trở lại.

Trong quá trình sử dụng để hệ thống hoạt động hết công suất, Quý khách nên vệ sinh chụp và phin lọc mỡ 1 lần/tuần, tùy vào công suất hoạt động của thiết bị bếp, nhưng không nên để quá 2 tháng mới vệ sinh, vì khi đó dầu mỡ bám rất chắc vào thiết bị, đôi khi chúng bị cháy đen rất mất vệ sinh và là nơi vi khuẩn phát triển.

LỜI KẾT

Cảm ơn Quý khách đã tham khảo Catalogue Hệ Thống Chụp Hút Khói của Công ty CP Hùng Cường .

Với những dự án đã thực hiện, Inox Hùng Cường đã khẳng định được năng lực thực hiện cũng như kinh nghiệm của mình, Chúng tôi rất tự hào khi được đồng hành cùng Quý khách trên con đường thành công.

Công ty CP Hùng Cường mong rằng sự hợp tác sẽ mang đến cho Qúy khách hàng sự hài lòng, chuyên nghiệp và hiệu quả cao nhất trong hoạt động sản xuất và kinh doanh.

Để ngày càng vững mạnh, tạo niềm tin từ phía Khách hàng đến với Inox Hùng Cường, chúng tôi luôn luôn xác định phương châm kinh doanh, chiến lược phát triển lâu dài là:

“ CHUYÊN NGHIỆP, UY TÍN, BỀN VỮNG ”

Rất mong sự hợp tác của Khách hàng !

Tp.Hồ Chí Minh, Ngày tháng 11 năm 2020

CÔNG TY CP HÙNG CƯỜNG

Giám đốc

ĐẶNG KIM HÙNG

CATALOGUE HỆ THỐNG CHỤP HÚT KHÓI

(Tài liệu lưu hành nội bộ)

Tài liệu thuộc quyền sở hữu của Inox Hùng Cường cấm mọi tổ chức, cá nhân sao chép dưới mọi hình thức khi chưa được sự đồng ý của Inox Hùng Cường.

☞ Các tài liệu nội bộ tham khảo của IHC:

CÔNG TY TNHH INOX HÙNG CƯỜNG

lienhe@inoxhungcuong.com
www.inoxhungcuong.com
0937.39.38.38
(028)22.400.007
757 Nguyễn Duy Trinh, Phường Phú Hữu, Quận 9, Tp. HCM