大型中央厨房消防解决方案  
  
中央厨房的生产性质为丙类生产,除了非生产用房以外,生产车间及仓库均为丙类火灾危险性。一般来讲,防火等级为二级以上。按建筑设计防火规范,根据厂区的一次小和建筑物的体积来配置相应的消防系统及消防设施。建筑占地面积大于300m3的房(仓库)应设置DN65的室内消火栓;建筑面积大于500m2的丙类地下厂房应设置自动灭火系统;当生产、生活用水量达到很大时,市政给水管道、进水管或天然水源不能满足室内外消防用水量或市政给水管道为枝状或只有1条进水管,且室内外消防用水量之和大于25Ls时,应设置消防水池及泵房。但只有消防系统和设施只是满足了生产过程中硬件的配备,由于中央厨房的燃料多,所以了解其火灾的危害性并实施相应的消防安全管理措施是十分必要的。  
  
  


厨房灭火装置可以有效控制高温油锅引发的厨房火灾。由灭火剂储瓶与机械驱动装置、关断燃料阀机构、雾化喷头与管网、感温易熔金属探测器与控制管路、手动应急启动等组成。该系统可对厨房灶台、集油烟罩、排烟管道进行消防保护。  
  
厨房设备自动灭火装置的灭火原理是：  
  
①厨房灶台油锅燃烧后，火焰发出的巨大热量使感温易熔金属拉索释放器脱离开来；  
  
②感温探测系统将厨房灭火系统的释放装置打开，向灭火剂贮存容器加压，并同时动作所有辅助启动或电动的切断装置、及报警联动装置；  
  
③液体灭火剂通过喷嘴，喷洒在厨房灶台设备表面以及排烟罩、滤油网和排烟管道内部，这种灭火剂能够迅速扑灭油锅内的火焰，并形成抑制油料蒸汽燃烧的覆盖层，防止油料复燃；  
  
④当系统药剂喷完大约3-5秒后，系统上的阀门自动将喷水阀打开，水流通过药剂管道和喷嘴喷洒，迅速冷却和冲刷油料及灶台设备表面。  
  
除此之外，厨房还应该配备的消防设备有：ABC类干粉灭火器、应急灯、疏散指示标志、灭火毯、防烟面具等，在人员密集场所应增加：温感探测器、烟感探测器、可燃气体探测器与火灾报警系统连接。火灾无情，切不可因为疏忽大意。除了完善的厨房的灭火系统配置外，还应该加强员工的消防安全意识，防患于未然。