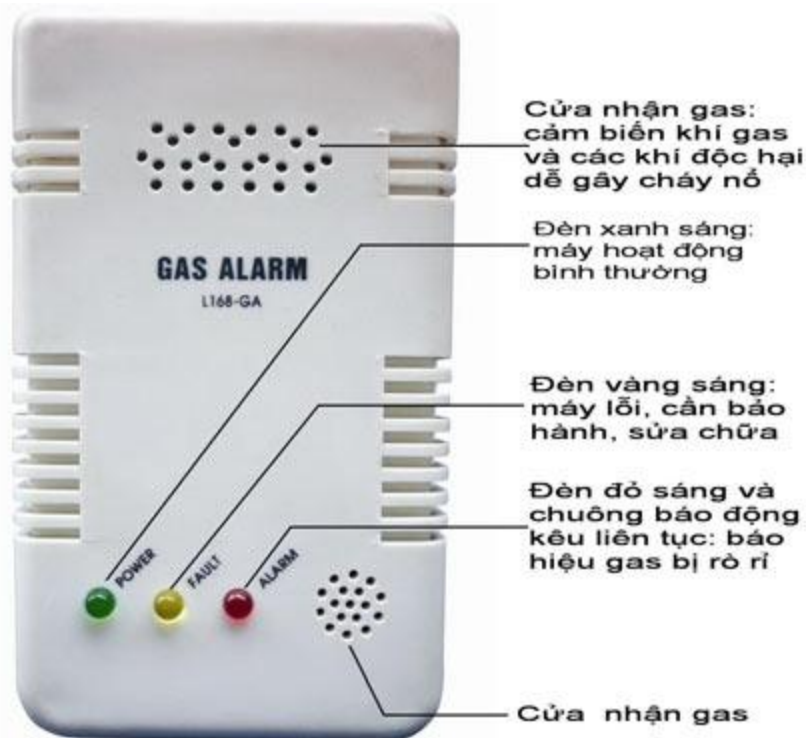


Việc cách dùng [gas](#) để nấu nướng không còn xa lạ gì với những nhà hàng, quán ăn bây giờ. tuy thế gas cũng là một trong các nhiên liệu khá nguy hiểm còn nếu không được sử dụng đúng cách. Đặc biệt là ở [hệ thống gas](#) dành riêng cho nhà hàng, quán ăn khi lượng khí gas sử dụng mỗi ngày là rất lớn. do đó để có thể đảm bảo an toàn tuyệt vời khi dùng gas cho nhà hàng, quán ăn. Thì các đơn vị thiết kế và thi công khối hệ thống gas đã gửi tới người sử dụng một loại thiết bị vô cùng hiệu quả tốt nhất trong việc thông báo rò rỉ khí gas.



Cửa nhận gas:
cảm biến khí gas
và các khí độc hại
dễ gây cháy nổ

Đèn xanh sáng:
máy hoạt động
bình thường

Đèn vàng sáng:
máy lỗi, cần bảo
hành, sửa chữa

Đèn đỏ sáng và
chuông báo động
kêu liên tục: báo
hiệu gas bị rò rỉ

Cửa nhận gas

thiết bị báo [rò rỉ](#)

[gas](#) Vì sao nhà hàng, quán ăn nên sử dụng bộ thiết bị thông báo rò rỉ gas ?

Hoàn toàn có thể bạn chưa biết bất cứ một thiết bị nào khi gặp sự cố hỏng. Đều có công dụng tác động đến chuyển động của hệ thống gas. Về dài lâu nếu người sử dụng không phát hiện kịp thời sẽ gây đình trệ hệ thống. đặc biệt khi có sự cố rò rỉ gas tại môi trường thiên nhiên dễ bắt lửa như kho gas, nhà bếp... Sẽ dễ gây nên hỏa hoạn, tác động nghiêm trọng đến toàn bộ hệ thống gas.

Vì vậy bên cạnh việc tuân thủ các biện pháp PCCC. Thì việc lắp đặt hệ thống báo rò rỉ gas của an mỹ là một việc mà bất kể nhà hàng, quán ăn nào thì cũng cần phải biết and ứng dụng triệt để ngay từ ban đầu.

Kết cấu cơ bản của bộ thiết bị báo rò rỉ gas cho nhà hàng

Hầu như các thiết bị báo rò rỉ gas thường có 2 bộ phận chính là:

Đầu báo rò rỉ gas có cảm ứng, có tác dụng việc nhận biết nồng độ khí gas bị rò rỉ ra môi trường

Thiết bị cảnh báo rò rỉ: gánh vác vai trò nhân cảnh báo từ đầu gửi khí. sau đó xuất tín hiệu bằng chuông cảnh báo & đèn báo hiệu

Bộ thiết bị báo rò rỉ còn có khả năng lập trình và giải quyết tình huống rò rỉ gas. Như ngắt nguồn gas hay xịt nước chữa cháy khi khẩn cấp

[Thiết bị báo rò rỉ gas](#) do An Mỹ cung cấp là một thiết bị tự động. Giúp bắt gặp nồng độ khí ga vượt quá giới hạn có thể chấp nhận được tại khu vực bếp nhà hàng, quán ăn. Ngoài ra an mỹ còn cung cấp các thiết bị an toàn cho khối hệ thống gas khác. Như khối hệ thống tự động khóa van ga, bật quạt thông gió, quạt hút mùi. và lưu ý qua còi và điện thoại cho người mua biết.

Tuy thế, khi quý khách sử dụng có thị hiếu tìm sắm thiết bị rò rỉ khí gas cho nhà hàng, quán ăn. Nên tìm đến những đơn vị uy tín có nhãn hiệu rõ ràng tại những vị trí được không ít doanh nghiệp tin dùng.

Theo những Chuyên Viên thiết kế and thi công khối hệ thống gas. Thì khi lắp đặt thiết bị phân biệt rò rỉ khí gas thì ít nhất nên vệ sinh & kiểm tra 3 tháng một lần. Để đảm bảo khối hệ thống luôn chuyển động tốt nhất.

Nguyên tắc cách dùng GAS bảo đảm an toàn cùng VAN bảo đảm an toàn

Gas luôn là thiết bị bức thiết trong mỗi gia đình, nhà hàng để phục vụ thị hiếu nấu ăn. mặc dù cho, gas cũng mang tới các rủi ro nhất định tại cuộc sống hằng ngày. để tránh các sự việc không mong muốn xảy ra. Đảm bảo sử dụng gas bảo đảm cùng với những nguyên tắc dễ dàng là điều mà bạn nên làm. Bên cạnh đó, chúng tôi cũng xin công bố mặt hàng van an toàn của FISHER. Để góp phần đảm bảo việc sử dụng gas bảo đảm ngay ở nhà cho bạn.

Các nguyên tắc cần biết để cách dùng gas an toàn

Kiểm tra và bảo trì hệ thống gas bao gồm dây gas, van gas, [bình gas](#), những thiết bị chuyên dụng.... Theo định kỳ để kịp thời phát hiện hỏng hư nếu có.

sau khoảng thời gian nấu nướng xong, cần đóng khóa van gas thật trọng. cũng như thường xuyên để ý bếp gas, né thực trạng lửa đã tắt nhưng khí gas vẫn còn, thoát ra ngoài gây nguy hiểm cho người sử dụng.

Trước khi dùng bếp gas, cần kiểm tra thật kỹ những dấu hiệu xì gas có hay không. Nếu thiết bị gas vẫn bảo đảm nhưng bắt gặp khí gas do cháy không hết bị tồn ghi nhận thì cần mở cửa thông gió, dùng chổi lửa để khí gas thoát ra ngoài.

Lắp đặt khối hệ thống báo ngắt gas tự động khi có sự cố rò rỉ gas để đảm bảo an toàn cho những [hệ thống gas công nghiệp](#) như nhà hàng, hotel, shop, nhà máy...

Mặt hàng van bảo đảm an toàn FISHER là 1 phần luôn luôn phải có trong việc cách dùng gas bảo đảm an toàn của mỗi gia đình. Van an toàn FISHER giúp cho bạn dễ dàng điều hành được luồng khí gas thoát ra bằng cách bật tắt van thật đơn giản & tiện nghi. Để đảm bảo nguyên tắc cách dùng gas bảo đảm thì bạn hãy tìm đến showroom của an mỹ để được các chuyên viên giàu kinh nghiệm đưa tin tương tự như hướng dẫn cách cách dùng đúng chuẩn nhất để đảm bảo an toàn tại việc nấu nướng.

Van bảo đảm FISHER của an mỹ cung cấp có mức giá thành cả hợp lý, mẫu mã nhiều chủng loại & đảm bảo xuất xứ sản xuất rõ ràng. chúng ta cũng có thể hoàn an tâm trong quãng quá trình cách dùng. Ngoài ra, chúng tôi còn cung cấp nhiều loại thiết bị gas công nghiệp khác, với cùng dịch vụ thi công và thiết kế hệ thống gas công nghiệp cho nhà hàng, khách sạn,...

Bài viết [Công dụng các thiết bị báo rò rỉ gas ở nhà hàng](#) đã xuất hiện đầu tiên vào ngày [Anmy Industry](#).

<https://anmy.info/>



<https://anmy.info/lap-dat-he-thong-gas-cong-nghiep-lpg/>

#lapdathethonggas

#lapdathethonggascongnghiep

#lapdatlpg

#lapdathethonggasanmy

An Mỹ là công ty hàng đầu trong lĩnh vực lắp đặt hệ thống gas công nghiệp, lắp đặt LPG  Uy tín - An toàn - Chất lượng cao nhất  0906006691.