**株洲保洁加盟公司浅谈酒店油烟管道清洗的部位有哪些**

油烟管道是酒店厨房极其重要的设备，通过油烟系统可以将厨房里烹饪产生的油烟排出到室外，不仅不会危害人的身体健康，而且不会污染环境，因为有油烟净化器可以将油烟净化成无害的空气。那么油烟机长时间使用后，应该要清洗哪些部位呢？

1、清洁的要点部位是经过排烟口与烟罩同步平行的排烟道。

　　咱们将要点对平行烟道内部进行完全清洁。专业油烟管道清洗选用的首要办法是人员进入烟道内进行清洁。但咱们公司与其他公司比较，最大的优势和特点是：关于排烟口窄小，人工无法进入烟道或出于烟道本身杂乱、狭窄、人工无法进行清洁，但又存在着严重危险的，我公司可利用特别设备进行清洁，不留死角，消除客户的疑虑和忧虑，消除一切潜在的火灾危险。

　　2、风机和油烟净化器

　　a、风机

　　咱们不但对风机外表进行清洁，而且将风机进行拆开后，对其内部进行清洁，清洁人员把握相关专业知识并且有丰厚经历的人员担任，确保清洁后风机工作正常。丈量风机工作风速。和平衡度。

　　b、油烟净化器

　　我公司供给内置高压极片的清洁。80%左右的厨房排烟不畅，首要原因通常都是。因为长期没有对油烟净化器内置高压极片进行清洁，油污阻塞形成的，我公司运用专用高压极片清洁设备清洁。

　　3、风机衔接帆布或烟道

　　风机与烟道衔接的办法通常有两种情况：一种是用帆布相衔接，专业油烟管道清洗而另一种是直接与烟道相连的硬衔接。我公司供给替换风机衔接防火帆布的效劳。如果是烟道硬衔接，咱们将与风机衔接的烟道完全清洁。

　　4、烟道清洁

外部竖烟道

对于距前次清洁时间未超过半年的外部竖烟道，暂时不必清洁，因为较轻的油烟被风机吸走，较重的油烟则会沉积在竖烟道与横烟道的弯头处，而极少部分的油烟留在了竖向烟道的内壁上，并不会形 成很厚的油污，所以我公司建议，对未超过半年清洁期的烟道只需对烟道弯头进行清洁即可。

横烟道

建议每半年清洁一次

湖南保嘉绿色清洁环保科技有限公司，是一家以绿色环保为主题的新型专业清洁公司，在国内拥有多家分公司及服务机构，集专业清洁服务，专业设备、工具，药剂（环保）销售为一体的公司。公司拥有多名高级技能的技术骨干，有着丰富的工作经验。专业的服务人员是经过严格技能培训、礼仪培训后真正能熟练操作专业设备，做到人性化服务，严格考核上岗的。