**株洲保洁加盟公司浅谈饭店油烟管道的清洗流程**

一般大型的饭店油烟管道使用的次数非常频繁，而油烟管道内油污的累积和使用的次数有很大关系，而且会出现排烟不畅的现象，油烟机的使用寿命也变得更短，所以定期清洗油烟管道很重要。接下来湖南保嘉绿色清洁环保科技有限公司给大家说说饭店油烟管道的清洗流程。

1、工作人员换好工作服,戴好防护眼镜及口罩,系好安全带。

2、竖管清洗

(1)、先做好下竖管施工的前期准备,施工人员须只有高空操作资格,并系好安全带,头戴有顶灯的安全帽。另配备空气压力泵一台,以备在竖管中施工人员保持空气畅通。

(2)、准备工作就绪后,施工人员进入竖管对管壁进行铲油,将油铲净后再用强力除油剂对管壁进行清油处理,至竖管底部后,施工人员再将向剩余垃圾一并收到铲油桶内,然后由楼顶施工人员用安全绳吊至楼顶,并将垃圾放入垃圾袋,以备查验。

3、横管清洗

(1)、架好梯子。

(2)、两名工人按次序依次上梯子,工人将36V低压灯放入管道内,并将液油的垃圾箱放入管道；

(3)、进入管道后,先用铲刀将管道内部油铲干净,放进垃圾箱里,等全部油污铲干净后,再用药剂将管道内擦拭干净,然后将垃圾箱带出管道。

(4)、施工结束后,采用原材料对管道进行管道复位,并进行管道密封处理,恢复原样,并做好施工人员的安全措施。

(5)、网罩清洗:先把网罩卸下来,用药水浸泡,然后用高压清洗机冲洗干净,再按装回。

(6)、罩面清洗:先用铲刀把罩面表面的油铲干净,再用高压清洗机冲洗干净,再按原样装回,并做罩面表面养护。

(7)、工程施工完毕后,清洗人员将现场清理干净,并将油污等垃圾拉出公司。彻底清除厨房管道内油污,预防火灾发生。

湖南保嘉绿色清洁环保科技有限公司拥有多种专业的清洁设备，保洁用品、专业清洁剂等，引进美国、意大利等国的先进技术、设备，追求品质一流，服务一流，为客户提供物美价廉的清洁产品与设备。公司大力发展多元化经营，研究创新，服务客户，销售优良的产品。质量与专业服务是我们坚持的经营准则。