**株洲保洁加盟公司简述为什么要清洗油烟机？**

在众多酒店和饭店老板的眼中，厨房的油烟机就是盈利的神器，一般饭店和酒店都会有专业的清洗公司进行定期的油烟机清洗服务，让酒店和饭店的厨房环境焕然一新，而且清洗后厨师炒出来的美味佳肴干净清洁，味道自然是深得人们的喜爱。生意火爆的场面让老板很是开心。

**油烟机为什么需要清洗**  
油烟机清洗不及时燃烧的火苗会诱发油烟机上的油渍，频频 引发火灾。  
抽油烟机使用一段时间后会附着很多油垢，这时如果清洗方法不得当，可能会造成继续使用时增加耗电量。中国节能产品认证中心主任李铁男：频繁拆洗抽油烟机会导致零件变形，从而增加阻力，增加电能消耗。其实油烟一般是不会进入电机的，建议擦洗表面就可以了。  
长期使用的油烟机，烟道不经常清洗，会有很多油渍残留在烟机上和烟道表面，时间久了会形成油垢，简单清洗是处理不掉的，这样会影响油烟机、烟道的使用，使烟流不易排除。