**湘潭酒店油烟机清洗公司简述油烟机清洗注意事项**

 众所周知，长期使用的油烟机罩和抽风机、空气净化器、抽烟管道等如果不经常清洗，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，这些油垢使用简单的清洗方法是处理不掉的，这样会影响油烟机和烟道的使用，使烟流不易排除。采用高压射流和强力化油剂，对烟道进行除油污处理后，再做保养。可使油烟气流明显好转，还可以在表面形成一层保护膜使油渍不易残留在风管表面。使用人工铲除油垢配合超强金属专用清洁剂，对油烟机表面油污清除效果显著，无毒、无味、不伤金属和瓷面。

酒店油烟机是一种净化厨房空气环境的厨房电器，安装在厨房炉灶上方，能将炉灶燃烧的废气和烹饪过程中产生的油烟及水蒸汽迅速抽走，减少室内空气污染。油烟机已成为现代酒店厨房中必不可少的厨房设备。

下面给大家介绍下酒店油烟机的工作程序：

酒店油烟机接通电源后，打开油烟机的左右电机开关，左右风扇就会高速旋转，风扇中心处形成负压区，油烟进入负压区后，由于离心力的作用，油烟被加速从风扇空隙中排出，再经公共排烟口排出机外。一些大型酒店在普通抽油烟机上增加自动监控电路，就可当厨房的油烟达到一定浓度的值时，经传感器使监控电路自动启动，抽油烟机将有害气体抽走排出机外。

**油烟机使用中的注意事项：**

 　　1、必须配置三孔电源插座，其接地极必须接上可靠的接地地线。

 　　2、安装烟管出口应避免设在挡风处，以免外面强风倒灌影响烟气的排放，排烟管严禁接入热烟道。

 　　3、尽量减少厨房空气的对流。

 　　4、油烟机运行时，千万不要用手摸风扇，更不要用硬物插入。

 　　5、油锅使用时，必须小心看护，以免火苗被吸入机内。

 　　6、使用压力锅煮食时，如安全阀被冲破，应及时关闭油烟机免喷射物被吸入机内。

湖南保嘉专业大型抽油烟机清洗技术公司拥有10年大型烟机清洁经验，是专业为湖南范围10市县酒店、宾馆、食堂、工厂、公司、饭店、单位提供大型抽油烟机清洗等一站式服务的专业清洗厨房油烟机公司，专业提供：油烟机清洗，大型油烟机清洗，油烟管道清洗等，服务方便、快速、高效，拥有全套清洁清洗设备。欢迎致电咨询！