**郴州大型油烟管道清洗加盟公司简述定期清洗油烟管道的主要原因**

保嘉清洗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。

众所周知，油烟机作为了大型酒店或饭店的厨房工具，带来了很大的经济利益。可是当油烟机使用一段时间后，油烟系统就需要进行定期的清洗，尤其是一些餐馆里，更需要清洗油烟机的油烟管道。但是有很多人却不知道如何清洗油烟管道，下面保嘉清洗给大家说说定期清洗油烟管道的方法和主要原因吧。

宾馆饭店等单位的大型油烟机的排烟管道使用一段时间后，油烟管道的表面会沉积一层油垢，这样会影响烟道的使用，使烟流不易排出，如果不及时清洗油烟管道，非常容易引发火灾，所以要定时进行油烟管道清洗，以免发生危险。若不常常清洗，积油越积越多，顺着烟罩自然倒流，不只影响饭菜质量，而且还有损酒店信誉。  
　　烟道中易寄生老鼠、甲由，不符合国家卫生标准，油腻胶状物长期扒附在金属表面，还会腐蚀金属材料，缩短烟道使用寿命。这就是为什么咱们会定时对油烟管道清洗的原因！常规油烟管道清洗方法有人工进入法、拆卸法、高压清洗法、化学清洗法。也有采用人工或高压射流加强力化油剂，对烟道进行彻底清洗，使油烟气流明显好转，厨房排烟顺畅。  
　　油烟管道清洗重点：在对油烟管道进行清洗时，烟罩和灶台的清洗也是不可短少的，在清洗油烟管道前咱们应对烟罩表面、排风口、烟罩内的灯罩、排烟口、电机、灶台都要进行清洁，同时清洁的重点是排烟口和烟罩相连处与烟罩同步平行的排烟道。  
　　对这些部位的清洁不只能够使烟道管道在清洗后更好的发挥它的效果，同时也使厨房的整个房间更加的干净整齐，一个好的作业相聚能够提高厨师们的作业效率，为咱们提高更多更好的甘旨。油烟管道清洗时间：油烟管道中较重的油烟会沉淀在竖烟道与横烟道的弯头处，极少的部分油烟会停留在竖烟道的内壁上，同时也不会成形。  
　　咱们在对油烟管道进行清洗的时间如果没有超过半年，能够对外部竖烟道暂不进行清洁，因为较轻的油烟已经被风机吸走了，所以对未超过半年的油烟管道只需要对烟道的弯头处进行清洗。正常情况下建议对油烟管道清洗每半年进行一次。