**长沙油烟管道清洗公司简述油烟管道长期不清洗造成火灾的原因**

城市的快速发展，让餐饮店如雨后春笋一般的涌现，特别是在繁华的街道，我们能看到生意非常火爆的的餐厅，生意好了，餐厅里面的油烟机使用的频率就高了，产生的油烟及油污也比普通的要多很多，我们发现某某餐馆因油烟管道起火的报道屡见不鲜，这也让很多餐厅的老板很是担忧。为了消除担忧，建议还是找专业的油烟管道清洗公司清洗油烟管道。

很多餐厅老板对于油烟管道长期不清晰造成火灾的原因很是疑惑，下面湖南保嘉绿色清洁环保科技有限公司就来给大家分析分析。

一、单位消防安全.理制度不落实，消防安全意识淡薄。  
　　对存积在排油烟，道内油烟的火灾危容性认识不足.存积在油烟，道内的油垢长期得不到及时愉洗.最终在油烟道上形成一层厚厚的可姗物。加上厨师们为了片面追求菜肴的口味好.经常使猛火炒菜，稍有不慎导致火焰失控而引起油烟策起火，进而会引起烟道起火，最终蔓延成灾。这是由于锅内温度超过了油的燃点所致。如常见的蓖麻油的闪点为22O℃  ,菜油163℃ ,花生油282℃.豆油140℃。火焰通度足够引燃这些油类起火燃烧。油锅起火是引起油烟道火灾的主要原因。

二、员工缺乏扑救初起火灾的基本技能。  
　　单位没有对员工进行消防安全知识培训.有的员工不住得油烟的火灾危险性.有的员工不住得基本的消防安全常识.有的员工不懂得处置初起火灾的基本技能。一且发生油烟管道火灾，由于员工缺乏扑救初起火灾的若本技能，住往惊慌失措，不能正确地处置初起火灾.更有甚者连灭火器都不会使用。  
三、排油烟管道设计，安装本身存在不足。  
　　有的只考虑到排除油烟，净化环境的目的.没有充分考虑消防方面的防火、灭火要求，有的直接把排油烟管道安较在可燃材料上，或者排油烟管道与可燃物没有保持足够的防火间距.导致消防方面存在许多安全隐患。

 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。