**吉首油烟管道清洗公司说说油烟管道清洗基本常识**

对于油烟管道经常出现排烟不畅问题的饭店或是酒店来说是一件很苦恼的事情，为了解决油烟管道排烟不畅的问题，你是否想学习一些关于油烟管道的清洗常识呢？即使自己不去清洗，也能学到标准的油烟管道清洗方法，从而更加放心的将清洗项目交给专业的清洗公司。

油烟管道不经常清洗，会有很多油渍残留在烟机上和油烟管道表面，时间久了会形成油垢，简单的油烟管道清洗是处理不掉的，这样会影响油烟机、油烟管道清洗的使用，使烟流不易排除。　　  
80%左右的厨房排烟不畅，主要原因都是由于长时间没有对油烟净化器的内置过滤网清洁而而造成，油污堵塞过滤网而造成的，针对不同类型的油烟净化器有独特的方法。采用高压射流强力化油剂，对油烟管道清洗进行除油处理后，再做保养，使油烟气流明显好转，并形成保护膜使油渍不易残留在表面。　　  
　　油烟管道清洗内容包括烟罩表面、烟罩内的灯罩、排风口、排烟口以及电机、灶台表面。油烟管道清洗清洗的重点是排烟口与烟罩相连处并和烟罩同步平行的排油烟管道清洗。重点对平行油烟管道内部进行彻底清洁。采用的主要方法是专业人员进入油烟管道清洗内部进行清洁。对于排烟口窄小，人工无法进入油烟管道或由于油烟管道走身狭窄、人工触及不到无法进行清洁，但又存在着重大隐患的，本公司可利用特殊设备进行清洁，不留死角，并可拍摄清洁前后的对比照片，打消客户的疑虑和担心，消除一切潜在的火灾隐患。

风机、风柜与油烟管道连接的方法一般有两种情况：一种是用帆布相连的软连接，而另一种是直接与油烟管道相连的硬连接。可提供更换风机、风柜连接帆布的服务。如果是油烟管道硬连接，我们将与风机、风柜相连的油烟管道进行彻底清洁。

随着经济的快速发展，人民生活水平的不断提高，第三产业中的餐饮业发展更是迅猛。而食物在烹饪过程中产生的油烟含有几百种污染物，化学成份比较复杂。经检测油烟中主要有醛、酮、烃、脂肪酸、醇、芳香族化合物、酯、内酯等。产生的有害物种类也很多。所以解决厨房的油烟问题势在必行。