**大型油烟管道清洗公司浅说油烟管道为什么易引发火灾？**

我们会在电视上看到很多关于饭店引发火灾的新闻，究其原因是因为长时间没有清洁油烟管道，里面的油污起火，小编为这种商家感到可惜，因为火灾的损失远远比清洗油烟管道高多了。

下面湖南保嘉绿色清洁环保科技有限公司就给大家说说不清洗油烟管道为什么易引发火灾？

油烟管道有很多油渍长时间残留在烟机上和烟道表面上形成油垢，这样就会影响油烟机、烟道的使用，使烟流不易排除。厨房排烟不畅有80%左右的原因，都是由于长时间没有对油烟净化器的内置过滤网进行清洁，油污堵塞过滤网而造成的。烟道、烟罩常年处于高温工作环境，油烟气化形成积油、积炭或油腻的胶状物，如果不及时对烟道及烟罩进行清洗，非常容易引起火灾。

油烟道火灾的特点：

　　1、烟气浓、影响大。具有一定规模的餐饮场所都设有用于排除厨房油烟的专用烟道，且一般烟道长度较长、烟道走向随意性大。而此类场所多处于城市中心区域、闹市区，所以一旦烟道失火，处置不当，就会浓烟滚滚，不仅易使火灾蔓延扩大到其他建筑物威胁建筑物内人员生命和财产安全，特别是发生在重点区域和重要活动场所及周边的油烟道冒烟事故，社会关注度高，影响大，各级领导均高度关注，敏感性强。

　　2、初期隐蔽，不易发现。一般烟道火灾都是由于明火被吸入烟道引着烟道内的油垢所致，平时，操作人员一般会注意灶台周围可燃物的清理，而较容易忽视灶台正上方烟道的潜在火灾危险性，由于烟道是一个相对封闭的空间，如果烟道清洗不及时，明火被吸入烟道引着油污后将很难及时发现，等到发现时，明火已充满整个烟道，蔓延并引着临近烟道的可燃物，错过佳扑救实际，造成火势扩大。

　　3、蔓延快，温度高。烟道是一个相对贯通的整体，由于烟囱效应的作用，一旦吸入明火，将会迅速蔓延到整个烟道，烟道管壁温度将迅速升高，加上制作烟道的材料一般导热系数较大，所以极易引燃贴临烟道的可燃、易燃物品，从而促使火势蔓延扩大。

　　4、易引发多点火灾，扑救难度大。烟道是一个相对封闭的狭长空间，不仅会利用烟囱效应造成火势迅速蔓延，而且失火后将火包裹在烟道内，扑救火灾时，烟道外侧的火较容易扑灭，但烟道内的火由于烟道外框的保护，水、干粉等灭火剂很难作用在其内，进行有效的灭火，再则，火在狭长的烟道内通过烟道接缝引燃周边可燃物，极易引发立体火灾，从而使火势继续蔓延扩大，不易扑灭，造成火灾扑救难度加大。