**大型油烟管道清洗技巧有哪些？**

很多餐厅和酒店正因为有了大型油烟管道，才保证了厨房烹饪的顺利进行，但是油烟机使用了一段时间后，油烟管道和油烟机都会聚集大量的油污，这时候就要请专业的清洗团队来提供清洁服务。长期使用的油烟机，烟道不经常清洗，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，简单清洗是处理不掉的，这样会影响油烟机、烟道的使用，使烟流不易排除。采用高压射流加强力化油剂，对烟道进行除油处理后，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。

**下面给大家介绍下大型油烟管道清洗技巧有哪些？**

1、专业油烟管道清洗当管道大于40多公分，即可人工钻进去处理，但这种方法的劳动强度较大，容易清洗不干净，并将污渍弄到身上。

2、将管道拆卸下来清洗。这种方法清洁得比较彻底，也比较方便，但是此方法的难度较大，要比较准确的测算出拆卸的距离，以确保清洁的质量。      
3、在人工无法进入而且拆卸较为困难的油烟管道，可以使用开孔的方法，在油烟管道上面凿一些小孔，通过小孔对管道内里进行清洗，然后对每个小孔进行密封处理。  
4、软刷辅助清洗法，在油烟管道内喷一些洗洁剂，使油污软化，然后用较长的长的电动软轴刷粘上洗涤剂将油污刷洗干净。这种方法一般使用于较短的竖立抽油烟机管道，和人工无法进入且不便拆卸的隐蔽的小型管道。用这种清洗方法而且容易积油，所以要缩短清洗周期。      
5、采用专业油烟管道清洗进行清洗，随着科技的不断发展进步，现在市面上已经出现了专业的油烟管道清洗设备，类此于清洗机器人，但可能价格和成本相对较高，有条件的朋友们可以选择这种清洗设备。      
6、这种方法主要用于清洗50厘米以上的竖烟道，因为技术人员需要先拆下管道的最上面和最下面并且在烟道上方固定高空安全绳，系上安全带，然后从上至到下加以清洗竖油烟道内的油污。这种法危险性很大，技术性比较强，而且费用较高，但是它的清理效果很好，因为竖烟道一般积油较少，所以可以一年清洗一次。