**岳阳大型油烟管道清洗公司说说油烟净化器清洗方法**

油烟对人体有很大的危害，很多饭店的厨师吸入很多的油烟却不以为然，里面包含了很多致癌物，而且容易引发各种心脑血管疾病，餐饮油烟的处理是十分重要的，希望以下关于餐饮油烟净化器原理与清洗方法能够帮助大家防范油烟。

**餐饮油烟净化器工作原理**

油烟由风机吸入静电油烟净化器，其中部分较大的油雾滴、油污颗粒在均流板上由于机械碰撞、阻留而被捕集。当气流进入高压静电场时，在高压电场的作用下，油烟气体电离，油雾荷电，大部分得以降解炭化;少部分微小油粒在吸附电场的电场力及气流作用下向电场的正负极板运动被收集在极板上并在自身重力的作用下流到集油盘，经排油通道排出，余下的微米级油雾被电场降成二氧化碳和水，排出洁净空气;同时在高压发生器的作用下，电场内的空气产生臭氧，除去了烟气中大部分的气味。

烟净化器安装要求：  
(1)、厨房油烟净化器建议安装在风机的前面,可以达到净化的效果，也可延长风机的使用寿命。  
(2)、进出风口采用法兰连接管道时,注意作好管道连接口与设备连接口的密封。  
(3)、油烟净化器安装在室内或室外两者均可。

(4)、严格按照使用要求,注意箱体可靠接地。餐饮油烟净化器清洗方法一、清洗周期净化器使用两至三个月后需要清洗，在厨房油烟较多的情况下应缩短清洗周期，以保证净化器的处理效果。

二、清洗方法  
1、预处理网清洗：  
(1)、切断电源，打开检修门。  
(2)、将预处理网拉出。  
(3)、放入清洗槽中浸泡十分钟，轻轻将网上油污清洗干净，并用清水冲洗干净。  
(4)、将清洗后预处理网自然风干。  
(5)、将干燥的预处理网按原位置放回油烟净化器。  
2、电场清理:  
(1)、切断电源，打开检修门，取出电场。  
(2)、用清洁片(塑料片)放在电极板中间，贴着电极板由上向下移动，只需将电极板上大部分油污清理掉即可，一次清理不干净，可以多次清理。  
(3)、清理干净刮下的油污，用清水洗干净。  
(4)、清洗过的电场自然风干(如仍有少量油污，不会影响产品净化效果)。

(5)、将干燥的电场按原位置放回净化器，关上检修门便可以重新工作。