**岳阳大型油烟管道清洗加盟公司浅谈油烟管道排烟不畅的原因**

保嘉清洗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。

现阶段餐饮行业非常的发达，不过我们会经常看到某某饭店或是酒店的厨房发生火灾，引起了新闻媒体的广泛关注，究其原因，主要是厨房里的油烟管道没有定期清洗的缘故，当发生火灾时，损失巨大，悔悟晚矣。所以对于饭店或是酒店来说定期的清洗油烟管道是非常重要的。下面保嘉清洗给大家说说**油烟管道排烟不畅的原因。**

1、规划不合理：因在开业装饰时估计的就餐人员饱和值低于如今就餐饱和值，后厨作业量添加，多台灶一起作业，原规划风机转数低，排烟量小，导致排烟不畅。解决方法：在排烟口加装电扇式四叶或六叶排烟风机，提高排烟量；或更换大风量风机  
2、设备陈旧老化：部分旧式排油烟设备排油烟罩老化，导致烟罩漏风，排烟量下降；排烟风机老化导致转速下降，排烟量下降，旧式排油烟设备的油烟管道都比较细（管径约300mm\*300mm）,因长时间积存油垢又不方便清洗，也同样导致排烟效果不好。解决方法：没其他好方法，查查究竟哪的问题最严重，查查烟罩、烟道是否漏风，能够缓解一些，如果还不可，一般风机的问题最大，那有可能就得换了，如果说下降费用的话，排油烟罩能够保留。  
3、未定期清洗：油烟机在使用一段时间，油烟机叶轮、烟道大将粘有大量的油污，添加了叶轮的分量，这样必然添加了风轮滚动动能，使电机起动电流加大。权威机构曾经做过测试：长期未清洗的油烟机，在开机时的电流是正常值的3-6倍，这样很简单烧毁电机，所以定期清洗油烟机，对电机是一个很好的保护作用，能够延伸油烟机的使用寿命。油污粘住电机转轴，加大了磨擦力，使电机负荷加大——费电。油污长期堆集，发作氧化构成酸性物质，对油烟机进行腐蚀，生锈，加快油烟机老化。油污长期堆集在油烟机内部和烟道内部，还将构成火灾隐患。叶轮、烟道上的油污添加了粘性，使排气不疏通，添加了油烟在厨房空间上的分散，危害人们健康。解决方法：专业的烟道清洗公司谈后厨油烟管道排烟不疏通的原因，定期清洗吧！