**岳阳油烟机清洗加盟公司简述油烟管道清洗内容及注意事项**

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。

厨房油烟能够顺利的从内部到外面，一般是经过这样的几个步骤的：首先打开风机，风机形成一股压力气流，在油烟管道内部形成从厨房内部到外部的气流，经过油烟净化器之后会到室外。所有厨房油烟管道的清洗并不是一般意义上的只是清洗一段管道。  
首先需要清理的就是最容易看到的眼罩面板，长期的油烟户导致眼罩面板上面附着了一层厚厚的油污，工作人员需要将眼罩下面板，以及顶部和内部的油污处理干净。运水面板也是清洗的重点，工作人员将面板拆下清洗，包括灯罩、排风口、灶台的表面等。  
接着是内部管道部分，根据具体情况，采用人工进入、拆卸法、开孔法、空降法其中的一种或几种进行管道的清洗，这部分一般主要是人工携带工具进入铲除顽固的存油，管道外部与风机链接的地方很多是一种是用帆布相连的软连接，我公司也会提供拆卸更换清洗。  
第三大部分是风机和油烟净化器内部的清洁，需要专业人员拆卸，风机的风轮，油烟净化器的芯片需要拆卸下来单独清洗，机器内部的油烟有我们的工人借助工具清理干净，整个清洗干净之后，在重新装置还原。  
运用油烟管道清洗合格的厨房建材。消防部门在检查中发现，一些小饭馆为节约本钱，用易燃物制造烟囱和抽油烟机管道。一旦油锅着火或许火苗上窜，这些易燃物很可能被直接点着。厨房应火不离人。油烟管道火灾，起火原因多为厨房用火时“离人”。消防部门着重，各类餐饮场所，特别是小区底商的饭馆，应实在完善消防装备，培训操作人员把握防火安全常识，拟定厨房内用火用电等管理制度，保证厨房用火不离人。  
厨房因为长时间运用明火，简单遭到油烟熏染，长时间不清洗致使许多油渍附着在油烟机上和烟道外表构成油垢。主张设有厨房的场所，每两个月要完全清洗一次油烟管道，及时铲除油垢及其他脏物等火灾危险，防止厨房内温度过高时引起火灾。清洗时一定要专业油烟管道清洗公司完成清洗。  
厨房装备灭火器。一旦发作火情，及时有效补救初起火灾，能够防止灾情扩展，一起也为消防人员补救争取时间，所以厨房间装备灭火器是有必要的。值得注意的是，因为油烟管道火灾延伸非常快，所以厨房间附近能够 装备“后备”灭火器以防万一。厨房油烟管道清洗需要定期进行，商家要选择靠谱的专业公司长期合作定期清洗，另外，商家平时也要注意厨房内部的防火安全，尤其是是酒店饭店一类的油烟比较多的厨房。