**岳阳油烟管道清洗公司简述油烟管道清洗的重要性**

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。

饭店油烟管道因长时间使用出现油污的堆积后，会因为高温很容易发生火灾，从饭店工作人员人身安全方面的考虑，饭店有必要对油烟管道进行定期的清洗保养，防止发生火灾引起不必要的损失，下面保嘉环保给大家说说油烟管道清洗的重要性。

1、油污过多，存在安全隐患

      厨房油烟管道、排烟设备等排烟系统内积累油污后饭店厨房的安全性降低，火灾隐患大增。厨房的集烟罩内及罩上的空压管道内积累油污后，在炒灶工作时，厨师爆炒菜时，炉头的火焰上飞，进入集烟罩及油烟管道内，易引起罩内和管道内的油污燃烧，引发火灾。保嘉清洗为您排除火灾隐患，还您一个清新健康的环境。

2、油污积累过多，会对人体有害

      油烟管道由于在使用过程中，被油烟所污染，导致管道堵塞，这样油烟中的一氧化碳等有害气体就会长期滞留在厨房内，随空气侵入人体呼吸道，进而引起食欲减退、心烦、精神不振、嗜睡、疲乏无力等症状。

3、油污的堆积会造成厨房排烟不畅。排油烟效果变差

      厨房油烟管道、排油烟风机内积累过多油污后，会厨房的排油烟效果变差，造成厨房排烟不畅，室内滞留的油烟会向餐厅内或靠近厨房的房间内串。严重影响餐厅内食客的就餐环境，直接影响餐厅的经济效益。

　　清洗内容包括主排烟罩外表、烟罩内面、环保网、进风管、运水面板、风涡轮、离芯风机、油烟净化器、竖立油烟管道、平行油烟管道、内置防火栓。清洗重点部位是主排烟罩内侧、环保网、进风管、主排烟罩上方的烟道内部。咱们将重点对平行烟道内部进行完全清洗。选用的首要办法是人员进入烟道内部进行清洗；关于外部竖形油烟管道选用人工拆开加高压清洗机进行清洗。我公司拥有高压清洗机、高压水射流机等各种电动工具，其特点是：关于排烟口窄小，人工无法进入烟道或烟道自身杂乱、狭隘、人工触及不到无法进行清洁但又存在着严重危险的当地，我公司可利用专用设备及高效去油清洁剂进行清洗，不留死角，消除客户的疑虑和担心，消除全部潜在的火灾危险。油垢易引烟道火灾铁皮或不锈钢制造的厨房油烟管道，自身并不会被点燃，但积压在其间的油垢，是构成烟道火灾的首要因素。因为油烟所带的烟尘有粘性，附着在烟道内构成油垢，油垢自身是可燃的，遇明火或温度过高，会焚烧。假如长时间未对烟道进行清洗，油垢就会积压，尤其是弯曲式管道，特别简单积压油垢，一旦遇火焚烧，火苗很快会延伸。  
　　消防热线工作人员提示，餐馆内的厨房油烟多，除了每天要擦拭烟道外，关于内部积压的油垢，至少每60日要完全清洗一次。