**株洲大型油烟管道清洗公司告诉你厨房油烟排出不畅需注意！**

厨房排烟不畅一直是很多人比较头疼的问题，像一些大型的餐馆或是酒店，如果厨房排烟不畅不仅影响了生意的正常运营，还给厨房的环境造成了很大的污染，给厨师的身心带来很大的伤害。那么下面保嘉清洗公司给大家说说厨房油烟排出不畅需要注意什么？

烟道是酒店厨房的基础设施，极易藏污纳垢，是清理的死角。同时烟道是消防、卫生、防疫部门检查的重点区域。同时，烟罩内壁易寄生老鼠、蟑螂，导致不符合国家卫生标准。所以需要注意烟道里面的卫生情况。

另外，油腻胶状物长期扒附在金属表面，还会腐蚀金属材料，缩短烟道使用寿命。酒店厨房油烟管道有很多油渍长时间残留在烟机上和烟道表面上形成油垢，这样就会影响酒店厨房油烟机、烟道的使用，使烟流不易排除。厨房排烟不畅有80%左右的原因，都是由于长时间没有对酒店厨房油烟净化器的内置过滤网进行清洁，油污堵塞过滤网而造成的。烟道、烟罩常年处于高温工作环境，酒店厨房油烟气化形成积油、积炭或油腻的胶状物，如果不及时对烟道及烟罩进行清洗，非常容易引起火灾。

个别酒店对厨房油烟管道的清理工作都不是很认真去督促去验收。特别是油烟净化器几乎都不在清洗范围之内，在与清洗单位签订协议中也根本未提到油烟净化器清洗这一项。

据多个厨房反映,厨房油烟排出不畅，原因之一就是在油烟净化器离心轮及箱体内积攒了不少油垢和储积在底部的废油，久而久之油烟净化器内的油垢越积越多，进而影响排烟的效果。更严重的是造成了消防安全隐患，容易引起火灾。为此，很多酒店就要求在每季度对厨房油烟管道清洗，要求清洗单位必须将油烟净化器内的拆洗例入常规化。对于油烟净化器外壳的拆装须安排酒店维修部予以配合，同时要求各店总经办分管副总对厨房油烟管道清洗工作落实责任，认真督促检查，做好厨房油烟管道清洗验收工作。以真正达到清洗厨房油烟的目的。

可见油烟管道的清洗已经越来越重要了，保障一个好的厨房环境和厨师的身体健康，避免产生火灾隐患，是酒店目前需要慎重考虑的。