**株洲大型油烟管道清洗加盟公司简述油烟管道清洗内容**

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。

油烟管道是厨房里排除油烟的工具，通过它能还给厨房一个洁净的烹饪环境，让人免受油烟的危害，可是油烟管道使用久了，会在表面沾满一层油污，如果不及时进行清洗，非常容易发生火灾，所以要定期的清洗油烟管道，恢复其原有的吸油烟功能，保障厨房的健康烹饪环境。

**[油烟管道清洗](http://www.yandaoqingxi.com/)的介绍**  
　　内容包括烟罩表面、烟罩内的灯罩、排风口、排烟口以及电机、灶台表面。油烟管道清洗清洗的重点是排烟口与烟罩相连处并和烟罩同步平行的排油烟管道清洗。重点对平行油烟管道内部进行彻底清洁。采用的主要方法是专业人员进入油烟管道清洗内部进行清洁。对于排烟口窄小，人工无法进入油烟管道或由于油烟管道走身狭窄、人工触及不到无法进行清洁，但又存在着重大隐患的，本公司可利用特殊设备进行[清洁](http://www.shgaohai.com/)，不留死角，并可拍摄清洁前后的对比照片，打消客户的疑虑和担心，消除一切潜在的火灾隐患。　　  
　　风机、风柜与油烟管道连接的方法一般有两种情况：一种是用帆布相连的软连接，而另一种是直接与油烟管道相连的硬连接。可提供更换风机、风柜连接帆布的服务。如果是油烟管道硬连接，我们将与风机、风柜相连的油烟管道进行彻底清洁。  
１、对于油烟管道可分为外部竖油烟管道和横油烟管道。  
（1）、外部油烟管道：对于距前次[清洁](http://www.shgaohai.com/)时间未超过半年的外部竖油烟管道，暂时不必清洁，因为较轻的油烟被风机吸走，较重的油烟则会沉积在竖油烟管道与横油烟管道的弯头处，而极少部分的油烟留在了竖向油烟管道清洗的内壁上，并不会形成很厚的油污，对未超过半年清洁期的油烟管道清洗只需对油烟管道弯头进行清洁即可。

需要对竖油烟管道进行清洁的客户提供三种不同的清洁方式供您选择：  
A、拆卸法：此方法是最彻底、清洁效果最佳的清洁方式，但施工难度大，工人量也大，同时费用也相对较高。油烟管道清洗方案是：技术人员根据油烟管道清洗实际情况，测算出每隔一定距离拆卸一节油烟管道并向两个方向延伸清洁，以确保清洁彻底，保证清洁的质量。  
B、开孔法：此方法较拆卸法而言相对容易，费用相对较低，但清洁效果也相对有一定差距。具体方法是：由技术人员测算出需要开孔的间隔距离、开孔位置、大小和数量，通过这些孔对油烟管道内进行油烟管道清洗。最后对每个孔进行密封处理。  
C、机械设备法：此方法最容易操作、难度最小、工作量最小、费用最低的油烟管道清洗方式，但清洁效果同时也是最差的，但对于清洁周期为半年以下的竖油烟管道清洗，这种清洁方式无疑是最佳的选择。具体的方法是：向油烟管道内喷洒化油剂后，用可以伸入油烟管道内长达30米的电动软轴刷和气动软轴刷对油烟管道内壁进行清洁。  
(2)、横油烟管道清洗：建议每半年清洁一次。