**株洲油烟机清洗加盟公司浅谈油烟净化器清洗内容**

使用油烟机的饭店或酒店都会有清洗油烟机的烦恼，每次油污布满油烟管道时，厨房的安全隐患也随之而来，不仅油烟呛人，而且很容易引发火灾，这个时候就要对油烟系统进行全面清洗了，最近有很多人在问油烟净化器怎么进行科学的清洁，才能让设备使用能有更好的效果，的确油烟净化器通过一段时间使用后，因为内部积满了油污，净化处置作用就显著的下降。因而，在静电油烟净化器使用时期，应及时对静电油烟净化器进行保护及清洁。保证净化器的净化功率。静电油烟净化器须三个月内清洗一次，如果油垢过多的话就有能够会引起火灾。  
第一、清洗剂的装备：  
    1、将洗洁精按3%的份额倒入盛有40-50摄氏度的热水清洗槽内拌和，使之充沛溶解。  
    2、工业烧碱和水按1;15的份额装备所需求清洗剂。  
    3、东莞油烟净化器专用化学清洗剂。  
第二、清洁办法：  
处置网清洗：  
    1、堵截电源，翻开维修门。  
    2、将预处置网拉出。  
    3、放入清洗槽中浸泡十分钟，悄悄将网上油污清洗洁净，并用清水完全冲刷洁净。  
    4、将枯燥的预处置网按原位置放回东莞油烟净化器。  
第三、电场整理:  
    1、堵截电源，翻开维修门，取出电场。  
    2、用清洗片（塑料片）放在电极板中心，贴着电极板由上向下移动，只需将电极板上大多数油污整理掉即可，一次整理不洁净，能够屡次整理。  
    3、整理洁净刮下的油污，用清水洗洁净。  
    4、清洗过的电场天然风干（如仍有少数油污，不会影响商品净化作用）。  
    5、将枯燥的电场按原位置放回净化器，关上维修门便能够从头作业。