**株洲油烟管道清洗加盟公司简述油烟管道清洗标准**

油烟机是饭店、酒店、家中常用的厨房设备，而油烟管道排烟不畅已经成为了大多数厨房工作人员最苦恼的话题。特别是现在生活水平提高了，人们对于饮食的要求也上升了，饭店的生意也好了，就只有厨房的油烟机问题变多了，不是排烟不畅就是油烟机工作效率降低了，归根结底还是因为油烟管道没有清洗的缘故。

**油烟管道清洗标准**

一、烟罩烟道清洗后90%以上可以见到烟道原有的内壁铁皮色，不残留块状顽固油污;  
二、灶台表面免费清洁，做到表面无油污，光亮整洁；  
三、风机叶轮达到表面90%以上能够见到底漆，电机底部无沉淀的油污；  
四、外部烟道采用不同清洗方式会达到不同的效果；  
1、开孔法可做到烟道内壁90%以上露出原有的金属颜色；  
2、机械设备法只能清除表面85%左右的油污。   
五、运水烟罩和运水系统清洗维修.添加强力化油剂。  
六、清洗后.烟罩表面免费用不锈钢养护剂保养。