**株洲饭店油烟管道清洗公司教您正确清洗油烟机**

饭店油烟管道是一个特别容易脏的地方，厨师每天的工作就是和厨房里的这些设备打交道，烹饪的时候产生的油烟经过油烟管道可以排出，从而达到净化厨房空气的目的。而有些有丰富经验的厨师，每天需要做各种口味的菜肴，比如湘菜、川菜、烧烤等，很容易产生大量的油污，大多数都积累在油烟管道里，为了保证油烟管道正常功能，很有必要对满是油污的油烟管道进行定期清洗。

**如何正确清洗饭店油烟机？**

饭店的油烟机清洗包括排烟罩清洗，导油板清洗，运水眼罩和风轮清洗，油烟管道清洗，油烟净化器清洗等等。饭店长时间积累的重油污一般方法是清洗不了的，需要专业人员才能清理。

第一步：工作人员清理、布置现场，包括把一些不相干的东西清走，一些不能进水的开关，用防水胶卷处理密封，对于需要切断电源的地方切断电源。

第二步：现场烧制开水，泡备油烟催化剂，高压水枪接通电源。

第三步：拆卸导油板，运水烟罩，导油风轮，以及拆卸净化器芯片。这些课拆卸的部分拆卸结束统一放置，由专门的师傅浸泡处理。

第四步：分工合作

一组师傅开始清理烟罩的油污，包括烟罩内部导油槽内部的油污；

二组师傅携带工具，油铲，垃圾桶，硬纸壳，照明灯进入管道内部，对管道内部顽固油污进行人工铲除。

三组师傅进入净化器和风机内部，多净化器和风机内部的油污清理铲除，并由垃圾袋带出。

如果客户要求清洗竖管道，还需要安排四组师傅，从管道顶部开口，用安全绳吊住，蜘蛛人清洗法，清洗竖管道内的油污。

第五步：二次清洗，第一次的清洗过程中用到一些油烟催化剂，需要彻底清除的，在顽固油污处理干净之后，需要第五步二次清洗，用高压水枪进项强力冲洗，包烟罩，导油板净化器芯片等等。

第六步：安装还原，整体清洗干净之后，导油板，净化器，风机等等需要安装还原。

湖南保嘉绿色清洁环保科技有限公司，是一家以绿色环保为主题的新型专业清洁公司，在国内拥有多家分公司及服务机构，集专业清洁服务，专业设备、工具，药剂（环保）销售为一体的公司。我们拥有多名高级技能的技术骨干，有着丰富的工作经验。专业的服务人员是经过严格技能培训、礼仪培训后真正能熟练操作专业设备，做到人性化服务，严格考核上岗的。