**湖南长沙保洁加盟公司简述饭店酒店油烟管道清洗内容！**

让我们耳熟能详的就是现在的油烟管道清洗，由于饭店酒店是属于服务的行业，而且又需要经常用到油烟机来排除做美味佳肴产生的油烟，让顾客吃到健康安全的食品，油烟管道清洗就成为了重中之重。

下面湖南保嘉绿色清洁环保科技有限公司就来说说饭店酒店油烟管道清洗内容有哪些？

1. 油烟管道的清洗

油烟管道分为横管道和竖管道的清洗，横管道清洗方法有：人工进入法、开孔法、机械设备法、拆卸法这几种。竖管道主要是空降法，人工通过安全绳吊如管道内部清洗。

2. 排烟罩清洗

排烟罩的表面油污，通过人工油铲铲除，包括油槽内积累的油也要铲除干净，另外排烟罩上面的零部件也会意义清洗，包括灯罩。排烟罩清洗标准是烟罩和装饰板内外在清洗后90%以上面积须可见金属原色，不得残留块状油污。

3. 导油板运水烟罩清洗

导油板和运水烟罩在我司专业工人的拆卸下，集中放置在清洗桶内，通过专业油烟催化剂催化清洗，浸泡之后，在用油铲处理个别顽固残留，最后，用高压水枪清水冲洗即可。

4. 油烟净化器清洗

油烟净化器主要清洗内部的过滤网和静电板，先断开净化器和风机的电源，再由工人拆卸，拿出静电板或过滤网，放置浸泡桶内浸泡处理，清洗结束之后再安装还原。

5. 风机清洗

风机清洗包括风机表面和内部和风机叶片的处理，先对风机表面进行清洗，而后拆卸风机对内部进一步处理，清洗风机必须保证电源始终处于关闭状态，需要由经验丰富的员工进行操作，尤其是风机叶片需要处理干净，叶片的油污会影响风机的使用寿命。清洗结束之后安装还原，并测试，确保仪器的正常运转。