**湘潭保洁加盟公司简述油烟管道清洗注意事项**

油烟机作为了一个清洁能手，可以创造良好的厨房环境，但是长期不进行清洗的话，油烟管道内的油污会形成油垢，非常难以处理，而且会影响厨房的环境卫生，造成厨房里的油烟污染。另外，烟道、烟罩常年处于高温工作环境，油烟气化形成积油、积炭或油腻的胶状物，这三种物质非常容易引起火灾。若不经常清洗，积油越积越多，顺着烟罩自然倒流，不仅影响饭菜质量，而且还有损酒店信誉。同时，烟道中易寄生老鼠、蟑螂，不符合国家卫生标准。油腻胶状物长期扒附在金属表面，还会腐蚀金属材料，缩短烟道使用寿命。所以很有必要定期清洗油烟系统，净化厨房的空气环境。

**油烟管道清洗注意事项**

一、厨房因为长期使用明火，容易受到油烟熏染，长期不清洗致使很多油渍附着在油烟机上和烟道表面形成油垢。建议设有厨房的场所，每两个月要彻底清洗一次油烟管道，及时清除油垢及其他脏物等火灾隐患，避免厨房内温度过高时引起火灾。清洗时一定要专业油烟管道清洗公司彻底清洗。

二、使用油烟管道清洗电话合格的厨房建材。消防部门在检查中发现，一些小饭馆为节约成本，用易燃物制作烟囱和抽油烟机管道。一旦油锅着火或者火苗上窜，这些易燃物很可能被直接点燃。

三、厨房配备灭火器。一旦发生火情，及时有效扑救初起火灾，可以避免灾情扩大，同时也为消防人员扑救争取时间，所以厨房间配备灭火器是必须的。值得注意的是，由于油烟管道火灾蔓延非常快，所以厨房间附近可以 配备“后备”灭火器以防万一。

四、厨房用火不离人。油烟管道火灾，起火原因多为厨房用火时“离人”。消防部门强调，各类餐饮场所，特别是小区底商的饭店，应切实完善消防配备，培训操作人员掌握防火安全知识，制定厨房内用火用电等管理制度，确保厨房用火不离人。

湖南保嘉绿色清洁环保科技有限公司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。