**湘潭油烟管道清洗加盟公司浅谈定期清洗油烟管道的原因**

油烟管道要不要定期进行清洗？这是一个困惑着很多宾馆饭店老板的问题，如果不进行油烟管道清洗的话，很容易让厨房造成油烟的污染，让人吸入有毒的油烟气体，而且对于炒菜的品质也会有一定的影响。所以保嘉清洁建议还是定期的清洗油烟管道比较好。

**定期清洗油烟管道的原因**

宾馆饭店等单位的大型油烟机的排烟管道使用一段时间后，油烟管道的表面会沉积一层油垢，这样会影响烟道的使用，使烟流不易排出，如果不及时对油烟管道清洗，非常容易引发火灾，所以要定时进行油烟管道清洗，以免发生危险。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。

　　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。这就是为什么我们会定期对油烟管道清洗的原因！常规油烟管道清洗方法有人工进入法、拆卸法、高压清洗法、化学清洗法。也有采用人工或高压射流加强力化油剂，对烟道进行彻底清洗，使油烟气流明显好转，厨房排烟顺畅。

油烟管道清洗重点：在对油烟管道进行清洗时，烟罩和灶台的清洗也是不可缺少的，在清洗油烟管道前我们应对烟罩表面、排风口、烟罩内的灯罩、排烟口、电机、灶台都要进行清洁，同时清洁的重点是排烟口和烟罩相连处与烟罩同步平行的排烟道。

　　对这些部位的清洁不仅可以使烟道管道在清洗后更好的发挥它的作用，同时也使厨房的整个房间更加的干净整洁，一个好的工作欢聚可以提高厨师们的工作效率，为我们提高更多更好的美味。油烟管道清洗时间：油烟管道中较重的油烟会沉淀在竖烟道与横烟道的弯头处，极少的部分油烟会停留在竖烟道的内壁上，同时也不会成形。

我们在对油烟管道进行清洗的时间如果没有超过半年，可以对外部竖烟道暂不进行清洁，因为较轻的油烟已经被风机吸走了，所以对未超过半年的油烟管道只需要对烟道的弯头处进行清洗。正常情况下建议对油烟管道清洗每半年进行一次。