**湘潭油烟管道清洗加盟公司浅谈油烟管道清洗注意事项**

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。公司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。公司依靠诚信、专业的服务态度，已承接多种清洗保洁业务，严格按照6S标准为三一集团，晟通科技，芙蓉区政府，湖南省委九所宾馆、省人大、广汽三菱、中国建设银行，中国移动公司，中国中兴通讯，华天大酒店，衡阳富士康等多家企事业单位大型百货商场、和上千家连锁酒店提供过清洗、保洁服务，赢得众多客户的信赖。

烟道、烟罩常年处于高温工作环境，油烟气化构成积油、积炭或油腻的胶状物，这三种物质十分简单引起火灾。若不经常清洗，积油越积越多，顺着烟罩天然倒流，不只影响饭菜质量，并且还有损酒店信誉。一起，烟道中易寄生老鼠、蟑螂，不符合国家卫生标准。油腻胶状物长时间扒附在金属外表，还会腐蚀金属材料，缩短烟道运用寿命。所以要守时进行油烟管道清洗，以免发作火灾风险。

清洗内容包含烟罩外表、烟罩内的灯罩、运水系统、防火网、油烟管道清洗、油烟净化器清洗、风机清洗、环保网清洗、风涡轮清洗排烟口、以及灶台外表。清洁的重点部位是经过排烟口与烟罩同步平行的排烟道。  
　　**油烟管道清洗要注意哪些**  
　　一、厨房由于长时间运用明火，简单受到油烟熏染，长时间不清洗致使许多油渍附着在油烟机上和烟道外表构成油垢。主张设有厨房的场所，每两个月要完全清洗一次油烟管道，及时清除油垢及其他脏物等火灾危险，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完全清洗。  
　　二、运用油烟管道清洗电话合格的厨房建材。消防部门在查看中发现，一些小饭馆为节约本钱，用易燃物制造烟囱和抽油烟机管道。一旦油锅着火或许火苗上窜，这些易燃物很可能被直接点燃。  
　　三、厨房装备灭火器。一旦发作火情，及时有用补救初起火灾，能够避免灾情扩大，一起也为消防人员补救争取时刻，所以厨房间装备灭火器是有必要的。值得注意的是，由于油烟管道火灾延伸十分快，所以厨房间邻近能够装备“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馆，应切实完善消防装备，培训操作人员把握防火安全常识，拟定厨房内用火用电等管理制度，保证厨房用火不离人。