**衡阳专业油烟管道清洗公司说说正确的清洗厨房方式**

厨房的油烟机设备因为每天需要使用，长此以往，就会在上面出现一层厚厚的油垢，影响了油烟机的使用性能，严重的还会造成油烟机重心不稳，在运行过程中极易损坏，为了避免这样的情况发生，你是否在考虑全面清洗下厨房的油烟机和油烟管道呢？

在清洗油烟管道时，专业的油烟管道清洗公司首先会对平行烟道内部进行清洁。烟罩同步管道采用人工铲刮干净后，配合化学清洗的方式，对管道内部进行化油清洗，再用高压水射流的方式对这部分管道进行清洗。延伸管道采用的人工进入烟道内部进行铲刮。同时，因为此类管道无法排水，同时存在漏水的可能，而高压清洗的方式，有可能破坏原有的密封胶的结构。所以这部分管道，不用高压清洗的方式，而纯粹采用铲刮的方式完成油烟管道的清洗。消除潜在的火灾隐患。

**风机及其净化器的清洗**  
 1):先将风机、净化器的电机对面挡板拆除，利用人工清理大量积存在内部的油垢。  
 2):再使用高压水枪进行清洗附着在风机扇叶、轴承以及内部其他部位的油垢。  
 3):净化器则是，抽出净化高压电场，利用大的工具桶，对元器件进行清洗。  
**三、烟罩同步横管道的清洗**  
对于烟罩同步的横管道，我们采用人工铲刮+化学药剂化油+高压清洗的方式完成管道的清洗。   
 1):人工进入管道内部，对重度油垢进行清理。   
 2):化学化油，将中性除油剂均匀喷洒在管道的表面进行化油处理。   
 3):再使用高压水枪对管道内部进行清洗，并且使得污水和油 渣从烟罩通风口流出。   
 4):检查是否还有未清洗到的地方，或是残留的油垢。

 5):清洗完毕，对内部积水进行清理，防止漏水，以免影响厨房出品安全。

**四、烟罩延伸管道的清洗**  
 1):在管道顶部开设施工口，人工进入管道内部，对重度油垢进行清理。   
 2):对管道内部的密封口进行保护处理。   
 3):清洗完毕后，封上开口，使其不影响设备正常工作。   
**五、烟罩及其其他外部设备清洗**  
 1):对于外部设备，如果有厚的污渍油渍，则先用人工，清理大量油垢。  
 2):之后使用高压水枪，对残留在外部设备上的残留油渍。

 3):\*再用清水，进行清洗工作。

**六、工程竣工后的收尾**  
 1):油烟管道清洗工程结束后，从头至尾重新检查。在施工中若有拆动、 开洞要按照原样恢复，并于双方领导汇报。  
 2):工程施工中出现各种问题，必须如实向双方领导汇报。事故处理完成 后方可施工。   
 3):油烟管道清洗工程结束后，收拾、整理、清点工具、收拾好物料。全 面打扫卫生，客户物品放回原处。电源、火源仔细检查。