**衡阳酒店大型油烟管道清洗公司简述有必要定期清洗油烟机么？**

酒店的油烟机是厨房里的必备工具，它能将厨房的油烟空气净化，营造一个健康的烹厨环境，但是油烟机使用久了，如果不进行油烟机清洗的话，会有很多油渍残留在油烟机上和油烟管道表面，时间久了就变成油垢，让清洗的难度增加，而且往往油垢的产生正是引发火灾的主要原因。

下面湖南保嘉绿色清洁环保科技有限公司给大家说说一些酒店不清洗油烟管道的现象。

现象一：有些餐饮业的负责人他们也清楚烟道里积攒了不少油垢，但由于清理一次费时间不说，而且价格也比较高。他们会选择在饭店停业后或装修时，才进行一次比较彻底的清理，这样很容易引起火灾。

现象二：有些餐饮业的负责人认为由于饭店每天都有酒席预订，而且散客也很多，不可能每晚停业之后进行清理。为此，他们就自己简单清理一下烟罩表面的油垢和进口及出口。久而久之排油烟管道内的油垢越积越多，造成消防安全隐患。

现象三：有些餐饮业的负责人为了少花钱，去找一些不专业的清洗公司。那样就会造成清洗质量不合格，虽然成本是减少了，但是没有达到清洗的目的。

**清洗油烟机的好处**

1. 酒店大型油烟机排风涡轮定期清洗可提高排风效果，因为大型风机的千叶涡轮叶片本身间隙就很小，一旦沾满油腻排烟效果会大打折扣。

2. 油烟净化器定期清洗，因为油烟净化器作为排烟系统的重要部分，它是集中油腻最多的地方。净化器清洗干净不但利于厨房排烟流畅，更能消除消防隐患。

3. 排烟主管道，特别是主排烟管水平线低处就是油烟屯积的地方。 由于饭店厨房设备的油污所引发的火灾事故已经不胜枚举，希望广大业主不可掉以轻心。

厨房排烟设备清洗范围： 主排烟罩清洗、导油板清洗导油风轮清洗、油烟净化器清洗、离芯机清洗、排烟管道清洗。储油槽清洗等

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。