**邵阳油烟管道清洗加盟公司简述油烟管道清洗的重要性**

保嘉清洗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。

厨房油烟管道是油烟系统的重要组成部分，通过油烟系统能高效的将厨房里产生的油烟通过净化排出，不会造成厨房油烟的污染，更加有利于做出美味可口的饭菜。下面保嘉清洗给大家说说**油烟管道清洗的重要性。**

厨房排油烟系统的组成

一个现代的排油烟系统主要包括：排烟罩、管道系统和风机排烟罩

排烟罩用来收集从烹饪中散发出来的物质，这些物质来自食物和热处理过程，包含固态、液态、气态。几乎所有的排烟罩都是用不锈钢做的，其中油烟过滤器、分离器实际上都是火灾防范装置。今天我们用的最多的过滤器包括滤网、滤水器、干式过滤器三种。过滤器能够收集细微油污颗粒及蒸汽，但容易固体结构，使这些过滤器的弱点。新的滤网式过滤器通过增大接触面积，使其更具有吸收效果。过滤器需要一种过滤介质来收集油污。大部分过滤器都有不锈钢或者铝制成。

　　油污及其危害

　　当蒸汽、油脂、固体污染物通过排烟罩、管道、风机时，都会沉积在这些组件表面，久而久之就形成油污。根据烹调的类型和使用量，排油烟系统很短时间内就会沉积大量油污，一年就能达到几百公斤。

　　火灾危险

　　每年在美国发生大约5000起餐厅火灾，损失高到8千万美元。这类火灾通常发生在烹调区域，然后通过排油烟系统迅速蔓延至房顶。油污燃烧最高可达1400度。

　　环境健康隐患

　　排油烟系统内油污的不断沉积，不但产生肮脏的气味，更容易滋生细菌，成为环境健康的危害。加大能耗，减少使用寿命，排油烟系统内的油污沉积增大了空气流通阻力，从而需要加大风机负荷，以保证正常工作。同时也缩短了设备使用寿命。

　　专业油烟管道清洗的方法：

　　在排油烟系统中，一些部分是方便拆卸、可触及的，如排烟罩、过滤器、风机。通常利用热压(>120巴)配合专用化学洗涤剂(pH>14)就能够清洗这些组件。而另一些不易触及、不可拆卸的，如垂直、竖直的管道，就需要专门的设备及方法。

　　在很多情况下，从这些地方除去油污的唯一方法就是利用高温蒸气和化学清洗剂。通过这种方法使油污回到初始的液体状态，从而将油污从管道深处清洗出来。