**郴州油烟管道清洗公司说说定期清洗油烟管道的好处**

一般比较大型的饭店或酒店会选择定期清洗厨房油烟管道，这不仅是卫生部门的严格规定，也是饭店或酒店做得一种防范火灾的措施，很多小型的饭店或许没有这方面的意识，只知道厨房不起火就没什么大事发生，久而久之，厨房里的油烟管道积满了油垢，再考虑清洗的时候已经晚了，而定期清洗油烟管道可以很好的防治厨房的污染，让空气变得更干净，烹饪的菜品更美味，生意就自然越来越好。

**厨房污染及其危害-----污染不可忽视**

我国人民的饮食习惯多以煎、炸、烧、烤为主，使用的燃料多为煤气、天燃气、液化石油气、蜂窝煤、柴碳、轻柴油等等，炉灶的先进性也不够，加上油烟中含有的食用油等在高温下产生有害的过氧化物及其裂解后的产物严重污染大气环境。在厨房中为了做饭,我们不得不燃烧各种燃料,在燃料燃烧过程中,便产生了大量的气体污染物如烟尘\co2\NO2\SQ2等.

目前我们所用的灶具有一部分质量不过关,燃料在燃烧过程中不能得到充分燃烧,产生的有毒气体一氧化碳含量普遍高于设计规定的在烟气中的摩尔比为0.05%的标准.

其次,在烹饪过程中,炒菜锅里产生的油烟也是导致厨房污染的一个重要因素,还由于各国人民的饮食和食物习惯不同,油烟产生量也不同,其中包括多种烷烃,醛,醇,苯呋喃等有害气体.还有油烟中含有大量的丁二烯,它具有使细胞产生遗传毒性作用而引起细胞突变,致癌或破坏免疫功能,美国一癌症研究中心最近指出中国妇女患肺癌比例高的原因是高温炒菜的油烟危害所致。

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。

保嘉油烟管道清洗的专业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。