**酒店大型油烟管道清洗怎么才能洗干净？**

酒店是一个接待客户的地方，自然每天会要想到细心的为客户服务，而在酒店最少不了的就是餐厅的美食，经过专业的大厨在厨房精心烹饪，让客户品尝到舌尖上的美味，客户才会吃的很开心，并将酒店健康的美食记在心里。可是很多朋友可能不会很细心的发现，酒店的厨房为什么卫生工作做得很好，而且做出来的菜味道很独特。让人流连忘返。

这点对于专业的大型油烟管道清洗公司湖南保嘉绿色清洁环保科技有限公司就在清楚不过了，在酒店会定期的对厨房的油烟管道进行清洗，并在下班后对厨房设施进行大扫除，保证干净整洁。下面保嘉清洗就给大家说说怎么才能将酒店大型油烟管道清洗干净？

酒店大型油烟管道清洗内容包括烟罩表面、烟罩内的灯罩、运水系统、防火网、排烟口、以及灶台表面。清洁的重点部位是通过排烟口与烟罩同步平行的排烟道。

1. 我们将重点对平行烟道内部进行清洁。采用的主要方法是人员进入烟道内进行清洁。但保嘉清洗与其他公司相比，大的优势和特点是：对于排烟口窄小，人工无法进入烟道或出于烟道本身复杂、狭窄、人工无法进行清洗，但又存在着重大隐患的，保嘉清洗可利用特殊设备进行清洁，不留死角，打消客户的疑虑和担心，消除一切潜在的火灾隐患。
2. 风机和油烟净化器
3. 风机 保嘉清洗不但对风机表面进行清洁，而且将风机进行拆卸后，对其内部进行清洗，清洗人员掌握相关专业知识并且有丰富经验的人员担任，确保清洗后风机运转正常。测量风机运转风速。和平衡度。
4. 油烟净化器 保嘉清洗提供内置高压极片的清洗。80％左右的厨房排烟不畅，主要原因往往都是。由于长时间没有对油烟净化器内置高压极片进行清洗，油污堵塞造成的，保嘉清洗使用专用高压极片清洗设备清洗。
5. 风机连接帆布或烟道

风机与烟道连接的方法一般有两种情况：一种是用帆布相连接，而另一种是直接与烟道相连的硬连接。保嘉清洗提供更换风机连接防火帆布的服务。

1. 烟道清洗——外部烟道

保嘉清洗建议：对于距前次清洁时间未超过一年的外部竖烟道，暂时可不必清洗，因为较轻的油烟被风吸走，较重的油烟则会沉积在横烟道的弯头处，而极少部分的油烟留在竖烟道。只需烟道弯头进行清洗即可。需要对竖烟道进行清洗的客户，保嘉清洗提供二种不同的清洗方式供您选择。 （1）、开孔法 此方法相对难度大，费用相对较高，但清洁效果很，具体方法是：技术人员测算出需要开孔的间隔距离、开孔位置、大小和数量，通过这些孔对烟道内进行清洗。后对每个孔进行密封处理。 （2）、机械设备法 此方法容易操作、难度小、工作量较小、费用低的清洁方式，但对于清洁周期为半年以下的竖道烟道，这种清洁方式无疑是优秀的选择。具体的方法是：向烟道内喷洒化油剂后，用高压清洗机进行清洁。