**长沙专业油烟管道清洗公司简述油烟管道排烟不畅的方法**

油烟管道排烟不畅一直是影响饭店或是酒店生意的原因之一，厨房油烟管道排烟不畅让饭店的后厨人员根本没法展开工作，而且油烟的四处弥漫给客户的用餐体验下降，直接影响到了饭店的生意，面对这样的问题，饭店和酒店也只能找专业的油烟管道清洗公司来解决了，找一家靠谱的油烟管道清洗公司很重要，可以从口碑、服务、价格等多方面考虑。

下面保嘉油烟管道清洗公司给大家说说解决各种原因引起的油烟管道排烟不畅的方法。

1、设计不合理：因在开业装修时预计的就餐人员饱和值低于现今就餐饱和值，后厨工作量增加，多台灶同时作业，原设计风机转数低，排烟量小，导致排烟不畅。

解决方法：在排烟口加装风扇式四叶或六叶排烟风机，提高排烟量；或更换大风量风机。

2、设备陈旧老化：部分老式排油烟设备排油烟罩老化，导致烟罩漏风，排烟量降低；排烟风机老化导致转速降低，排烟量降低，老式排油烟设备的油烟管道都比较细（管径约300mm\*300mm）,因长时间积存油垢又不方便清洗，也同样导致排烟效果不好。

解决方法：没别的好方法，查查到底哪的问题最严重，查查烟罩、烟道是否漏风，可以缓解一些，如果还不行，一般风机的问题最大，那有可能就得换了，如果说降低费用的话，排油烟罩可以保留。

3、未定期清洗：油烟机在使用一段时间，油烟机叶轮、烟道上将粘有大量的油污，增加了叶轮的重量，这样势必增加了风轮转动动能，使电机起动电流加大。权威机构曾经做过测试：长期未清洗的油烟机，在开机时的电流是正常值的3-6倍，这样很容易烧毁电机，所以定期清洗油烟机，对电机是一个很好的保护作用，可以延长油烟机的使用寿命。油污粘住电机转轴，加大了磨擦力，使电机负荷加大——费电。油污长期积累，发生氧化形成酸性物质，对油烟机进行腐蚀，生锈，加速油烟机老化。油污长期积累在油烟机内部和烟道内部，还将形成火灾隐患。叶轮、烟道上的油污增加了粘性，使排气不畅通，增加了油烟在厨房空间上的扩散，危害人们健康。

解决方法：定期找专业的油烟管道清洗公司清洗！能有效的提升油烟机的吸烟效果，保障人的身心健康，饭店的生意才会越来越好！