**长沙大型油烟机清洗公司浅谈油烟净化器的清洗方法**

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。

对于使用油烟机的酒店或是饭店老板来说，油烟净化器肯定不陌生了吧，它能有效的去除油烟里的有害物质，避免造成大气的污染，油烟净化器放浓度和油烟净化设备的最低去除效率。吸收国内外同类产品优点的基础上，主要用于厨房低空排放油烟的净化治理；用于宾馆、饭馆、酒家、餐厅以及学校、机关、工厂等场所；食品油炸、烹任加工行业；油溅热处理车间、油雾润滑车间、工件焊接车间以及烯油锅炉排放等工业场合。下面保嘉清洗给大家说说**清洗油烟净化器方法。**

1.高压锅蒸汽冲洗法。把高压锅内冷水烧沸，待有蒸汽不断排出时取下限压阀，打开抽油烟机，将蒸汽水柱对准旋转扇叶，由于高热水蒸汽不断冲入扇叶等部件，油污水就会循道流入废油杯里，直到油杯里没有油为止..

2.洗洁精，食醋浸泡法。将抽油烟面叶轮拆下，浸泡在用3---5滴洗洁精和50亳升食醋混合的一盆温水中，浸泡10--20分钟后，再用干净的抹布擦洗。外壳及其它部件也用此溶液清洗。此法对人的皮肤无损伤，对器件无腐蚀，清洗后表面仍保持原有光泽..

3.肥皂液表面涂抹法。将肥皂制成糊状，然后涂抹在叶轮等器件表面，抽油烟机用过一段时间后，拆下叶轮等器件，用抹布一擦，油污就掉了.. 抽油烟机首重平时的保养，当您煮完最后一道菜时，不要马上关掉开关，让抽油烟机将剩余的油气尽量排出。关掉开关后，顺手擦拭抽油烟机表面，此时油气尚热，最易清洁.. 如果使用的是涡轮式抽油烟机，可使用厨房油污清洁剂喷入抽油烟机内，待清洁剂作用后，再打开抽油烟机开关，得用离心力将软化的油污去除.. 如果时使用的是油网式抽油烟机，须将油网拆下，浸泡热碱水或者去油剂后清洗。