**长沙大型油烟管道清洗公司简述如何消除油烟管道的安全隐患？**

众所周知，油烟机是厨房中的清洁卫兵，它可以为烹饪带来一个优质的环境，也渐渐成为了家庭厨房中的必备工具，不过话说回来，再好的工具也要经常清洁清理，要不然，时刻久了不只会构成油垢影响厨房的环境卫生，并且还会影响油烟机的运行，使油烟不易排除。不只油烟机要清理，油烟管道堵住了也是件费事的事，管道堵住了厨房里到处是油烟，乌烟瘴气的。而且为引发火灾埋下了安全的隐患。下面湖南保嘉绿色清洁环保科技有限公司就简单说说怎么才能消除油烟管道带来的安全隐患呢？

　油烟管道清洗内容包含烟罩外表、烟罩内的灯罩、排风口、排烟口以及电机、灶台外表。油烟管道清洗清洗的重点是排烟口与烟罩相连处并和烟罩同步平行的排油烟管道清洗。重点对平行油烟管道内部进行完全清洁。选用的主要办法是专业人员进入油烟管道清洗内部进行清洁。对于排烟口窄小，人工无法进入油烟管道或由于油烟管道走身狭窄、人工触及不到无法进行清洁，但又存在着重大危险的，本公司可利用特殊设备进行清洁，不留死角，并可拍摄清洁前后的比照照片，打消客户的疑虑和担心，消除全部潜在的火灾危险。  
　　风机、风柜与油烟管道衔接的办法一般有两种情况：一种是用帆布相连的软衔接，而另一种是直接与油烟管道相连的硬衔接。可提供更换风机、风柜衔接帆布的服务。如果是油烟管道硬衔接，咱们将与风机、风柜相连的油烟管道进行完全清洁。

**油烟管道清洗方法**

　1、油烟管道清洗办法二：人工进入  
　　这种办法适用于大于40公分的平行烟道，人工钻进去清洗，该办法劳动强度比较大，要注意通风及装备低压照明用具。  
  
　　2、油烟管道清洗办法三：拆卸  
　　当人工没有办法进入油烟管道时可选用拆卸法。这个办法是清洗最彻办法，可是施工难度比较大，需求的人工也许多，费用高。技能人员先依据烟道的实际情况，测算出拆卸的间隔差，再两头延伸清洁。  
  
　　3、油烟管道清洗办法一：开孔  
　　这个办法比较简单，费用也比较低。需求技能人员先测算出需求开孔的间隔间隔，开孔位置，开孔巨细和开孔数量，再经过这些孔对油烟管道内进行清洗，最后再密封每个孔。开孔法是在人工法和拆卸法都无法清洗的时候用的。  
  
　　4、油烟管道清洗办法四：机器设备清洗  
　　人工不能进入，不方便拆卸，油污比较少，清洗周期较短的油烟管道能够用这个办法，这个办法难度最小，简单操作，且工作量最小，费用最低。在管道内喷洒清洗剂，油污软化后，再电动软轴刷刷洁净。  
  
　　5、油烟管道清洗办法五：空降  
　　这个办法主要适用于清洗50公分以上的竖油烟管道。管道的最上截和最下截先由技能人员拆开，技能人员系着安全绳从上而下清洗烟道内的尘垢。这个办法比较风险，技能要求高，费用高，但清洗效果好。