**长沙大型油烟管道清洗原来这么多细节，你知道么？**

大型油烟管道的清洗一般要找专业的公司进行，不仅能达到清洗的标准化，主要是能减少在清洗过程中的安全隐患。下面湖南保嘉绿色清洁环保科技有限公司就说说清洗油烟管道要注意哪些细节呢？

1. 烟罩及灶台清洗内容包括烟罩外表，烟道内的灯罩、排风口、排烟口以及灶台外表。清洗的重点部位是排烟口与烟罩相连处并和烟罩同步平行的排烟道。清洗办法：[长沙油烟管道清洗](http://www.csyaning.com/" \t "http://www.csyaning.com/news/_self)专业人员进入烟道内部先进行人工清洁，再结合高压水枪等清洗设备对顽固油污彻底清除，到达消除火灾隐患的意图。关于排烟口窄小，人工无法进入或因为走向复杂、狭隘、人工触及不到但又存在严重隐患的烟道，将采纳特别设备和清洁剂清洗，消除潜在的火灾隐患，消除客户的疑虑和担心。  
   2、风机和油烟净化器清洗

A、风机翻开风机侧盖，对风机进行擦拭清洁，保证清洗后风机运转正常。

B、油烟净化器用专用的清洗设备对净化器内置过滤网进行清洗，使其排烟晓畅，保证正常净化油烟，外表亦进行擦拭清洁处理。  
3、风机衔接帆布或烟道风机与烟道衔接的办法一般有两种：一种是用帆布相连的软衔接，另一种是直接与烟道相连的硬衔接。我公司提供更换帆布的服务，价格视实际情况而定。  
4、烟道清洁

A、内部横烟道厨房内烟道以及烟道弯头等方位，需求依据实际情况采纳以下几种办法：（1）机械设备法：如果管道能够进入，先采用人工深入清理，然后向烟道内喷洒化油剂，待油充沛溶解后，再用高压水枪对烟道内壁进行清洁（2）开孔法：由技术人员测算出需求开孔的间隔间隔，开孔方位以及大小和数量，通过开孔方位对烟道内进行清洁，清洁后对每个孔进行密封处理。（3）拆开法：依据烟道实际情况，测算出每隔必定间隔拆开一节烟道并向两个方向延伸清洁，以保证清洗质量。其间第一种办法是现在最常见功率最高效果最佳的。

B、外部竖管道厨房外的竖管道，依据实际情况用上述三种办法结合清洗。因为大多的油烟都集中在厨房内部横管道里以及烟道末端的净化器和风机里，所以实际上竖管道基本上是附着不了多少油。  
　　5、油烟管道清洗标准经过清洗后的油烟管道能够到达消防验收的标准。(1)与烟罩同步管道基本上能够见到原有的内壁铁皮，无残留块状干枯油污。(2)风机净化器外表油污基本除净，外表80%以上见到底漆，电机底部无明显块状油污。(3)灶台外表免费清洗，到达外表无油污，光亮整洁。(4)任何一种清洗办法都不能100%的清除烟道内的悉数油污，这是因为油烟的渗透性决定的。