**长沙油烟管道清洗公司浅谈油烟管道清洗的注意事项！**

众所周知，油烟机是我们生活中经常要使用到的，特别是外面食堂由于油烟机的长期使用，会有很多油渍残留在烟机上和烟道表面，时间久了会形成油垢，这些油垢使用简单的清洗方法是处理不掉的，这样会影响油烟机和烟道的使用，使烟流不易排除。所以很有必要对油烟管道经常清洗，特别是那些大型的经常需要使用的油烟机。

清洗油烟管道可使油烟气流明显好转，还可以在表面形成一层保护膜使油渍不易残留在风管表面。使用人工铲除油垢配合超强金属专用清洁剂，对油烟机表面油污清除效果显著，无毒、无味、不伤金属和瓷面。

大型的油烟机在清洗的过程中是有很多注意事项的：

1. 注意安全问题，首先应该完全切断油烟机的电源，严禁带电清洗油烟机，由于油烟机清洗多数采用高强度的碱性清洁剂，因此需要做好清洁人员的全身防护，以免清洁剂烧伤皮肤。
2. 清洗排风管时应保持管内空气流通，若是较长的排风管还应该在管口安装临时小型抽风机。
3. 因多数油烟机清洗都是在夜间进行，这就要增加临时灯光设置，保证油烟机和风管内部每一处都能有足够的光线照射得到。

**湖南保嘉绿色清洁环保科技有限公司告诉你专业的油烟管道清洗的流程**

1、拆卸清洗件：首先切断抽油烟机电源后把油烟机从吊装位置卸下，然后对油烟机其进行解体，依次取出：照明灯泡、集油盒、底面板、密封圈、叶轮，最后提出机体内芯并一一摆放好。

　　2、浸泡清洗件：找一个较大的容器，再倒入清洗液，将拆下的部件进行放置里边浸泡。清洗液数量不要太少也不要太多，以能泡过所拆清洗件为准。大件则应采用抹布蘸清洗液进行冲洗。清洗件浸泡时间根据油污程度而定，一般15-20分钟为宜。