**长沙油烟管道清洗公司简述油烟管道排烟不通畅的原因！**

随着现在老百姓的生活水平提高了，外出就餐的人也多了起来，有人常说这是因为人越来越“懒”了，懒得在家里做饭了，不过话又说回来这样的“懒”让外面的高中低档饭店的生意也好了，生意虽然好了但随之而来的麻烦也来了：后厨油烟机、油烟管道排烟不畅，厨房在中晚就餐高峰时厨师根本没法工作。这也是很多饭馆和后厨人员比较苦恼的问题。

到底是什么原因让油烟管道排烟不通畅呢？

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](http://www.baojie666.cn/)，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。