**长沙油烟管道清洗公司简述油烟管道清洗的方法及必要性**

酒店油烟系统是厨房里排烟的核心，要保障油烟系统的正常运行，就要定期的清洗油烟机及油烟管道，让厨房工作人员不会吸到有毒害作用的油烟，而且顾客更能尝到更加美味的菜肴。下面保嘉清洁给的大家说说油烟管道清洗的方法和必要性。

**油烟管道清洗方法**

1、油烟管道清洗方法二：人工进入

这种方法适用于大于40公分的平行烟道，人工钻进去清洗，该方法劳动强度比较大，要注意通风及配备低压照明用具。

2、油烟管道清洗方法三：拆卸

当人工没有办法进入油烟管道时可采用拆卸法。这个方法是清洗最彻方法，但是施工难度比较大，需要的人工也很多，费用高。技术人员先根据烟道的实际情况，测算出拆卸的距离差，再两边延伸清洁。

3、油烟管道清洗方法一：开孔

这个方法比较容易，费用也比较低。需要技术人员先测算出需要开孔的间隔距离，开孔位置，开孔大小和开孔数量，再通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、油烟管道清洗方法四：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可以用这个方法，这个方法难度最小，容易操作，且工作量最小，费用最低。在管道内喷洒清洗剂，油污软化后，再电动软轴刷刷干净。

5、油烟管道清洗方法五：空降

这个方法主要适用于清洗50公分以上的竖油烟管道。管道的最上截和最下截先由技术人员拆开，技术人员系着安全绳从上而下清洗烟道内的污垢。这个方法比较危险，技术要求高，费用高，但清洗效果好。

**油烟管道清洗必要性**

烟道、烟罩常年处于高温工作环境，油烟气化形成积油、积炭或油腻的胶状物，这三种物质非常容易引起火灾。若不经常清洗，积油越积越多，顺着烟罩自然倒流，不仅影响饭菜质量，而且还有损酒店信誉。同时，烟道中易寄生老鼠、蟑螂，不符合国家卫生标准。油腻胶状物长期扒附在金属表面，还会腐蚀金属材料，缩短烟道使用寿命。所以要定时进行油烟管道清洗，以免发生火灾危险。