**长沙油烟管道清洗公司说说长时间不清洗油烟管道有多可怕？**

吸油烟机相信都是大家耳熟能详的家电产品了，因为它的存在提升了我们生活的档次，让生活的厨房环境焕然一新，但是在长时间的使用过程中，油烟管道和油烟机上会留下很多难以处理的油污，这会给我们的生活带来很大的不便，下面长沙专业的油烟管道清洗公司告诉你不清洗这些油污到底会有多可怕呢？

1. 油污的堆积会形成厨房排烟不畅。排油烟作用变差  
   　　厨房油烟管道、排油烟风机内堆集过多油污后，会厨房的排油烟作用变差，形成厨房排烟不畅，室内滞留的油烟会向餐厅内或靠近厨房的房间内串。严重影响餐厅内食客的就餐环境，直接影响餐厅的经济效益。
2. 油烟管道长时刻不清洗油污过多，存在安全隐患。  
   　　厨房油烟管道、排烟设备等排烟系统内堆集油污后酒店厨房的安全性降低，火灾隐患大增。厨房的集烟罩内及罩上的空压管道内堆集油污后，在炒灶工作时，厨师爆炒菜时，炉头的火焰上飞，进入集烟罩及油烟管道内，易引起罩内和管道内的油污燃烧，引发火灾。保嘉清洁为您排除火灾隐患，还您一个新鲜健康的环境。
3. 会有很多油渍残留在烟机上和油烟管道表面，时刻久了会形成油垢，简略的油烟管道清洗是处理不掉的，这样会影响油烟机、油烟管道清洗的使用，使烟流不易排除。80%左右的厨房排烟不畅，主要原因都是因为长时间没有对油烟净化器的内置过滤网清洁而而形成，油污堵塞过滤网而形成的，针对不同类型的油烟净化器有独特的办法。选用高压射流强力化油剂，对油烟管道清洗进行除油处理后，再做保养，使油烟气流明显好转，并形成保护膜使油渍不易残留在表面。

油烟管道清洗内容包括烟罩表面、烟罩内的灯罩、排风口、排烟口以及电机、灶台表面。油烟管道清洗清洗的要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。要点对平行油烟管道内部进行彻底清洁。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。关于排烟口窄小，人工无法进入油烟管道或因为油烟管道走身狭窄、人工触及不到无法进行清洁，但又存在着严重隐患的，可以采用拆卸法，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。