**长沙油烟管道清洗公司还你一个健康的烹厨环境！**

每一个在家里做饭的人都希望拥有一个健康的烹厨环境，不仅可以做出美味可口的食物，还能让家人的身心健康得到保障。这都在于厨房有一个非常可靠的工具——吸油烟机，但是在对油烟机的长时间使用过程中，会出现排烟不畅的现象，在这个时候就应该将自己家里的油烟管道好好清洗一番了，找专业的油烟管道清洗公司还你一个健康的烹厨环境。

（1）、外部油烟管道：对于距前次清洁时间未超过半年的外部竖油烟管道，暂时不必清洁，因为较轻的油烟被风机吸走，较重的油烟则会沉积在竖油烟管道与横油烟管道的弯头处，而极少部分的油烟留在了竖向油烟管道清洗的内壁上，并不会形成很厚的油污，对未超过半年清洁期的油烟管道清洗只需对油烟管道弯头进行清洁即可。需要对竖油烟管道进行清洁的客户提供三种不同的清洁方式供您选择：  
A、拆卸法：此方法是最彻底、清洁效果最佳的清洁方式，但施工难度大，工人量也大，同时费用也相对较高。油烟管道清洗方案是：技术人员根据油烟管道清洗实际情况，测算出每隔一定距离拆卸一节油烟管道并向两个方向延伸清洁，以确保清洁彻底，保证清洁的质量。  
B、开孔法：此方法较拆卸法而言相对容易，费用相对较低，但清洁效果也相对有一定差距。具体方法是：由技术人员测算出需要开孔的间隔距离、开孔位置、大小和数量，通过这些孔对油烟管道内进行油烟管道清洗。最后对每个孔进行密封处理。  
C、机械设备法：此方法最容易操作、难度最小、工作量最小、费用最低的油烟管道清洗方式，但清洁效果同时也是最差的，但对于清洁周期为半年以下的竖油烟管道清洗，这种清洁方式无疑是最佳的选择。具体的方法是：向油烟管道内喷洒化油剂后，用可以伸入油烟管道内长达30米的电动软轴刷和气动软轴刷对油烟管道内壁进行清洁。  
(2)、横油烟管道清洗：建议每半年清洁一次。