**长沙饭店油烟管道清洗内容有哪些？**

饭店的油烟管道使用率一般比单位或家庭要高很多，因为饭店做的就是餐饮行业，对于烹饪做菜就是它日常给客户提供的服务。而在烹饪食物的过程中，生意越火爆，厨房里产生的油烟就越多，如果不能及时将油烟排出干净，会严重威胁到人的身体健康。所以有一个效果好的抽油烟机将油烟排出去，这是当前很多饭店需要考虑的问题。

即使饭店里买了一个很好的抽油烟机，但是不进行定期的清洗保养，使用的寿命也会大打折扣，特别是沾满油污的油烟机，由于重力不平衡，很容易在运行中而损坏。这无形就给饭店增加了成本开销。是得不偿失的。定期的清洗保养饭店的油烟机和油烟管道是生意源远流长一条必经之路。

下面保嘉清洗给大家介绍下饭店油烟管道清洗的内容有哪些？

饭店油烟管道清洗内容主要包括以下几个方面：油烟管道的清洗（包括横管道和竖管道）、排烟罩的清洗（排烟罩表面和导油槽以及烟罩内的灯罩）、导油板清洗、运水烟罩清洗、油烟净化器清洗、风机清洗以及灶台的表面油污处理。

1. 油烟管道的清洗

油烟管道分为横管道和竖管道的清洗，横管道清洗方法有：人工进入法、开孔法、机械设备法、拆卸法这几种。竖管道主要是空降法，人工通过安全绳吊如管道内部清洗。

2. 排烟罩清洗

排烟罩的表面油污，通过人工油铲铲除，包括油槽内积累的油也要铲除干净，另外排烟罩上面的零部件也会意义清洗，包括灯罩。排烟罩清洗标准是烟罩和装饰板内外在清洗后90%以上面积须可见金属原色，不得残留块状油污。

3. 导油板运水烟罩清洗

导油板和运水烟罩在我司专业工人的拆卸下，集中放置在清洗桶内，通过专业油烟催化剂催化清洗，浸泡之后，在用油铲处理个别顽固残留，最后，用高压水枪清水冲洗即可。

4. 油烟净化器清洗

油烟净化器主要清洗内部的过滤网和静电板，先断开净化器和风机的电源，再由工人拆卸，拿出静电板或过滤网，放置浸泡桶内浸泡处理，清洗结束之后再安装还原。

5. 风机清洗

风机清洗包括风机表面和内部和风机叶片的处理，先对风机表面进行清洗，而后拆卸风机对内部进一步处理，清洗风机必须保证电源始终处于关闭状态，需要由经验丰富的员工进行操作，尤其是风机叶片需要处理干净，叶片的油污会影响风机的使用寿命。清洗结束之后安装还原，并测试，确保仪器的正常运转。

如有油烟管道清洗服务，请致电咨询！