**长沙饭店竖油烟管道应该怎么清洗才合适？**

对于很多中高档的饭店来说，油烟管道清洗是非常重要的一项内容，通过清洗，不仅可以增加油烟机的吸烟效果，让厨房内的空气环境更加干净，而且预防了饭店油烟管道发生火灾的隐患。见过大型油烟管道的人们应该知道，管道按照分布可以分为横管和竖管，横管一般位于烟罩上方，清洗的时候根据不同的油烟管道有不同的清洗方案，今天，小编就着重给大家来讲一下饭店竖油烟管道怎样清洗。

**饭店竖油烟管道怎样清洗**

竖管道一般是顺着墙走的，连接着横管道到楼顶，再连接横管道与风机净化器。竖管道相对于横管道而言油烟没那么重，因为油污在重力的作用下，大部分会流淌下来进入横管，所以竖管道一般建议清洗周期可以长一些，一年清洗一次足矣。

然而竖管道的清洗难度也是大很多的，因为是完全竖直的，人无法想进入横管道那样趴在里面处理油污，竖管道清洗一般有两种方式：

1.先用专业的油污催化器软化竖管上的油污，然后用旋转毛刷和高压气体喷水两种方式，由上而下，对竖管道内的油污进行刷洗，冲刷，使得油污剥离管道，从而达到清洗的效果。

2.采取蜘蛛人进入管道内部清洗，在管道顶部开口，在顶部做好安全措施，人工系上安全绳，从上到下吊着进入管道内部，用油烟催化剂有油铲结合铲除竖管内的油污，此方法有个前提是管道内径够宽，一般在50公分以上，足够一个工人进入操作。

湖南保嘉绿色清洁环保科技有限公司拥有多种专业的清洁设备，保洁用品、专业清洁剂等，引进美国、意大利等国的先进技术、设备，追求品质一流，服务一流，为客户提供物美价廉的清洁产品与设备。公司大力发展多元化经营，研究创新，服务客户，销售优良的产品。质量与专业服务是我们坚持的经营准则。

公司以现代化的管理模式、以人为本的服务理念、诚信守诺的服务宗旨、强烈的责任感和良好的职业道德，为您提供满意的服务。打造中国一流绿色清洁环保企业！服务社会！保嘉人，不单是清洁工，更是健康的传播者！愿保嘉人的服务给你带去洁净的环境，健康的身体和快乐的心情！同时，我们愿将经验、技术与有志之士共同分享。