

油烟管道清洗资质证书办理标准-中亿

产品名称	油烟管道清洗资质证书办理标准-中亿
公司名称	中亿国际资质认证（深圳）有限公司
价格	.00/个
规格参数	服务品牌:中亿国际 服务地区:全国
公司地址	深圳市龙岗区横岗街道横岗社区华西二路1号A栋303（注册地址）
联系电话	13927403978

产品详情

油烟管道清洗资质怎么办理，要去哪里办呢，中亿国际提供油烟管道清洗资质代办服务!

酒店里面每天需要做的菜是有很多的，每天开的炉子也是有很多的，不可避免的酒店的厨房里面的油烟是有特别多的，而如果酒店厨房里面的厨师长期的处于一种油烟状态下的话，对这些厨师的身体是有一定危害的。

所以在酒店的厨房里面是一定需要安装酒店厨房烟道的，这样的话才能够保证酒店厨房里面的油烟及时的排除，而且国家对环保这块是越来越重视，现在的餐饮都是把环保放在第一位，如果环保不过关那是随时都会被查封的。那么酒店饭店厨房大型油烟机该怎么清洗呢?

首先我们要知道酒店厨房烟道清洗的标准是什么?

酒店厨房烟道清洗标准为：酒店厨房烟道清洗后90%以上可以见到烟道原本的内壁铁皮色，不留有块状顽固的油渍，灶台的表面无油污且光亮整洁，风机叶轮的表面90%以上可以看见底漆，电机底部没有沉淀的油渍，管道外部没有油渍和顽固的油垢。

酒店厨房烟管的清洗方法：

1.人工进入清洗法

如果酒店厨房烟道是大于40公分的平行烟道，那么就可以找专业的工人钻进去进行清理，但是人工进入法的劳动强度比较大。所以要注意加强通风，还必须要配备低压的照明电源。

2.拆卸清洗法

如果酒店厨房烟道小于40公分见方，人工就没有办法进入烟道，所以只有将烟道拆卸下来进行清洗，也是最彻底效果最佳的清洗方式。凡是拆卸的施工难度比较大，工人数也比较的大，同时费用也不便宜。

专业的清洗人员会根据烟道的实际情况，测算出每隔一定距离拆卸一节烟道，并向两个方向延伸清洁，来确保烟道清洗的彻底，保证了清洗的质量。

3.开孔清洗法

开孔法比拆卸法更加的简单，并且费用也比较的便宜。专业的清洗人员会测算出需要开孔的间隔距离和开孔位置、大小、数量，通过这些孔来对咽喉进行烟道清洗，最后再对每个孔进行密封处理。

4.机器人设备清洗法

这种方法的工作量比较小，而且难度也不高，对于油污比较少，使用周期比较短的烟道可以采用这种方法清洗烟道。先启动机器人在管道内喷洒一些清洗剂，让油污软化，再启用油烟清洗机器人清扫功能将管壁顽固油污打下，之后搭配利用机器人高压冲洗功能将油污清洗干净，最后利用机器人油污回收系统，把油污吸走，完成作业需求。