

成都抽油烟机清洗资质大型抽油烟机清洗资质清洗抽油烟机油烟管道清洗资质

产品名称	成都抽油烟机清洗资质大型抽油烟机清洗资质清洗抽油烟机油烟管道清洗资质
公司名称	广州高星信息科技有限公司-高星总部
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市天河区华观路1933号
联系电话	18565534917

产品详情

成都抽油烟机清洗资质 大型抽油烟机清洗资质 清洗抽油烟机油烟管道清洗资质

油烟机清洗工作程序：

1、拆卸清洗法：

切断油烟机电源后把油烟机从吊装位置卸下，放在旧摩托车外胎上，使用相应工具对其进行解体，其顺序为：取出照明灯泡、集油盒、底面板、密封圈、叶轮后提出机体内芯。

2、浸泡清洗法：

利用一个较大的容器，里边放置拆下的部件再倒入清洗液进行浸泡。清洗液选用原料及配制方法是：清洁剂几滴、食醋50毫升，兑上热水进行混合并搅拌均匀。清洗液数量以能泡过所拆清洗件为准。个别大件则应采用抹布蘸清洗液进行反复冲洗，将部件上的油污泡软。清洗间浸泡时间根据油污程度而定，一般情况下以15-20分钟为宜。

3、刷洗油污法：

把经过浸泡后的油污部件用铁刷、毛刷蘸清洗液进行反复清洗，一般污染不重的油烟机通过刷洗就可以清洗干净。对使用时间较长，油污严重的则要采取清洗措施。通常采用两种方法：首先，在没有对清洗部件浸泡之前用平头枪子等工具把较厚的油污给抢掉，其次用火碱水对油污严重处进行冲刷。刷洗时必须戴上胶皮手套，以防止火碱皮肤。对电动机、照明灯以及电线，不得浸泡，也不能用水刷洗，要采用干燥法处理，以防发生电器短路和因受潮湿烧毁电器。

厨房排油烟系统怎样清洗？

1公共场所厨房排油烟系统清洗

采用某些技术或方法清除油烟管道、油烟处理净化系统及其它部件内与排油烟相接触表面积聚的污染物、油烟净化器内的污染物，以及对厨房操作间排油烟系统的防火处理。

2 清洗设备 用于公共场所厨房排油烟系统清洗的机械设备、工具、器械和油烟管道内污染物状况视频采集设备等的总称。

3 机械清洗 使用清洗设备进行公共场所厨房排油烟系统的清洗。

4 清洗机构 从事公共场所厨房排油烟系统清洗的技术服务单位。

二、清洗过程的要求

1工作范围 公共场所厨房排油烟系统清洗范围包括：排油烟罩、油烟管道、净化器、运水烟罩内部风机、排烟风机。厨房、部件清洗范围包括：油烟管道的内表面、烟罩箅子、运水烟罩内部风机、烟罩相关组件、排烟风机、净化器及室内灶台、墙面、地沟。

2 现场检查与准备 清洗机构应查阅公共场所厨房排油烟系统有关技术资料，对需要清洗的公共场所厨房排油烟系统进行现场勘察和检查，确定适宜的清洁设备、工具和工作流程。并根据公共场所厨房排油烟系统的情况和本规范的技术要求，制定详细的清洗工作计划和清洗操作规程。

3油烟管道清洗采用机械清洗设备将油烟管道内表面积聚的污染物有效地剥离，严禁使用工业碱（PH大于12的碱性药剂）进行清洗。

4 部件清洗 采用工具、器械对部件进行清洗，清洗后的部件均应满足达到部件安装前机件原色。部件可直接进行清洗或拆卸后进行清洗，清洗后的部件应恢复到原来所在位置，功能型部件应须保有原有功能。

5清洗作业过程中的污染物控制 清洗过程中应采取作业区隔离、覆盖、清除的污物妥善收集等有效控制措施，防止公共场所厨房排油烟系统内的污染物散布到非清洗工作区域。

6 作业出 清洗机构可通过厨房操作间排油烟管道不同部位的作业出进出人力和机械，进行相应的清洁与检查工作。必要时可切割其它出，并保证施工后将其密封处理。

7 食品安全注意事项 严格遵循厨房内食品安全原则：公共场所厨房排油烟系统清洗前对包括砧板、碗、筷、碟、杯等餐具的转移，以及调味品、生、熟食物的安全转移及存放，应在每次公共场所厨房排油烟系统清洗后对相关用具进行消毒、晒干，以防微生物的孳生。