

厨房烟道清理资质证书办理

产品名称	厨房烟道清理资质证书办理
公司名称	深圳远卓信息科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳市龙岗区坪地镇同福路53号
联系电话	13922803401

产品详情

申请需要的基本资料：

- (一) 企业营业执照：照片或扫描件
- (二) 法人身份证照片：或复印件
- (三) 银行开户许可证：对公账户开户许可证明
- (四) 场地租赁使用证明：或场地租赁合同照片

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，也是彻底效果佳的清洗方式。凡是拆卸的施工难度比较大，工人量也比较的大，同时费用也不便宜。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。（人士提醒：经常拆洗并不好，这样很可能装配不好，密封不严，会导致降低油烟机寿命。）