# 餐饮店油烟净化器 餐饮油烟净化器 日照兴展环保

| | |
|---|---|
| 产品名称 | 餐饮店油烟净化器 餐饮油烟净化器<br>日照兴展环保 |
| 公司名称 | 日照兴展环保工程有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 山东省日照市莒县城阳街道文心西路 |
| 联系电话 | 15563333097 15563333097 |

# 产品详情

如何让油烟净化器设备长时间使用？

如果想让厨房油烟净化器设备长时间使用，定期对其进行清洁保养非常重要，可以减缓设备老化。不要忽视对风机的保养，定期清除风机内部的灰尘，特别是叶轮上的灰尘、污渍等杂质，防止腐蚀和不平衡。除了每次拆修后需要更换保湿油外，一般情况下，保湿油要在3月至6月更换。

对于安装在室外的机械设备，要使用防水材料，做好防晒、防雨的准备也是不可少的。此外，餐饮业油烟净化器厂家，风机的保养也不能疏忽，餐饮店油烟净化器，定期清除风机内各装置的灰尘，至少每3-6个月更换一次保湿油。重视油烟净化器设备的维护保养，相信可以在很大程度上减缓油烟净化器设备的老化问题。

家里的厨房长期不花时间清洗的话就会变得满身油污，何况是每天在大型酒店净化油烟的油烟净化器。油烟净化器在正常的使用下，一般在（3-6）个月应该清洗一次。设备在使用一段时间后，由于净化电场内部积满了油污。如果不及时清理，除了会降低了油烟净化器的净化效果外，餐饮油烟净化器，还会导致排放不达标，不利于大气环境治理。

清洗步骤：

1. 关闭净化器电源；

2. 旋开门栓，双手取出电场；

3. 注意接触件位置；

4. 倒入工业，并加入40度热水浸泡约15分钟，再以清水冲洗5分钟；

5. 清洗后应晾干，并依原方向放回净化器内并启动风机吹干。

油烟净化器是用在什么地方的？

油烟净化器主要适用于商用厨房内，饭店餐饮油烟净化器，可以将油烟废气净化成干净的空气，一般用于宾馆、饭馆、酒家、餐厅以及学校、机关、工厂等场所；食品油炸、烹任加工行业；油溅热处理车间、油雾润滑车间、工件焊接车间以及烯油锅炉排放等工业场合。

日照兴展环保工程有限公司主营产品有：工业油烟净化器，餐饮油烟净化器，低空油烟净化器等，需要详细了解的可以咨询，我们会帮您搭配合适您的油烟净化器。

日照兴展环保

餐饮店油烟净化器-餐饮油烟净化器-日照兴展环保由日照兴展环保工程有限公司提供。日照兴展环保工程有限公司是一家从事“ 通风管道,厨房排烟管道,螺旋风管,除尘螺旋风管 ”的公司。自成立以来，我们坚持以“ 诚信为本，稳健经营 ”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“ 兴展环保 ”品牌拥有良好口碑。我们坚持“ 服务至上，用户至上 ”的原则，使兴展环保在环保产品加工中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。 特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！