

企业厨房油烟管道清洗等级证书办理

产品名称	企业厨房油烟管道清洗等级证书办理
公司名称	广东晨惠信息科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	小榄镇升平中路10号2座1206房
联系电话	13680247430

产品详情

企业厨房油烟管道清洗等级证书办理

厨房油烟管道起火事件每年各地都时常有发生，通过对这些警情的分析可见，导致油烟管道火灾的原因主要包括以下几点：

厨房人员操作不符合规程。

餐饮单位为节省成本未定期对油烟道进行清洗。

排油烟系统清洗公司责任心不强、性不强、油烟管道清洗不规范、不彻底等。

油烟管道在没进行彻底清理的情况下一旦着火，在风机的作用下，油脂的助燃下，油烟管道火势会在很短的时间内迅速蔓延，由于烟道大多狭长封闭，位置比较隐蔽，扑救难度非常大，一旦油烟管道起火还非常容易引发多点火灾、立体火灾，带来巨大的经济损失，甚至带来人员伤亡。

厨房油烟管道系统清洗方法:

- 1、人工进入法：对于大于40公分见方的平行烟道可以人工钻进去进行清理，此法劳动强度较大，需要注意加强通风，配备低压（36伏）照明电源。
- 2、拆卸法：当烟道小于40公分见方时，人工无法进入时采用此法，技术人员根据现场实际情况，每隔一定距离拆卸一段烟道向两方延伸清理，此法效果好，难度较大，费用较高。
- 3、开孔法：此法对于人工无法进入且拆卸较为困难的烟道采用此法，技术人员采用无火花开孔工具将管道的一方或多方开孔，开孔大小、距离、数量根据现场情况而定，油污清理完后将管道密封复原。
- 4、机器设备清洗法：对于油污较少，清洗周期短的烟道采用此法清理，先将管道内喷洒清洗剂，使油污软化，再用30米长的电动软轴刷将油污刷洗干净。此法使用于30公分见方的竖烟道，人工无法进入且不便拆卸的隐蔽的小烟道，适用于不易清洗但又存在着重大隐患的。

厨房油烟管道系统清洗工作流程

- 1、到达现场根据现场施工的位置，安排高温高压商用清洗机的放置位置，在甲方的监督及协助下接入380V的动力电和自来水。
- 2、清理所要清洗的管道下方的灶台以及厨房的其他工具、调味料等物品。
- 3、密封所有开关、插座口，在所有灶台上以及所作业的管道下方覆盖聚乙烯薄膜，给所有的灶台烟囱密封。尤其是所有灶口上方需用合适物件遮挡覆以聚乙烯薄膜。
- 4、使用油污清洗剂喷洒所有作业管道、脱排等部位，并给予一定时间反应，使作业管道的油污软化。
- 5、管道机器人进入作业管道，施工人员操作控制箱控制管道机器人作业。外部烟罩等部位使用高温高压水枪作业。
- 6、揭去聚乙烯薄膜，清洗灶台等部分，在清洗灶台作业结束后清洗地面，恢复作业之前的状态
- 7、收拾所有作业工具，交由甲方验收。