

油烟管道清洗安装服务企业资质证书北京中清卫安认证中心

产品名称	油烟管道清洗安装服务企业资质证书北京中清卫安认证中心
公司名称	遵义卓驰企业管理有限公司销售部
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	贵州省遵义市新蒲新区二号还房小区23栋64室
联系电话	15085604163 15085604163

产品详情

餐饮油烟很普遍，全国各地对商用排烟管理得也很是非常严格，环bao部门要求餐饮单位都必须安装油烟净化设备，而并不是安装好油烟净化器就完事了，设备也需要好好维护它才能更好的工作，使用寿命更长，再者，油烟管道清洗不及时，还会导致发生火灾事故，后果不堪设想。

我们经常会看到一些新闻报道，某个地方某个店面，某栋大楼因什么原因导致失火，然而造成火灾的罪魁祸首大部分源于厨房的大型油烟机、油烟净化设备、厨房烟道等设施未及时定期清洗维护，导致设备积淀又多又厚的油脂油污，当这些油烟净化设施接触到火花、大电流或厨房室内温度过高，都易导致失火，从而造成火灾隐患。

据知有专ye人员做过此类实验，厨房灶台上边的排烟管道内壁上，油污积聚时间60多天，消防操作人员模拟厨房在爆炒原料过程中，火星不慎蹿入排油烟管道内的情况。火舌顺势而起，并产生大量浓烟。烟气受热急剧上升，在短时间内迅速达到蕞高温度。消防操作人员介绍说，有关专家完全模拟排油烟模型油垢燃烧实验，局部温度可达1100多度。现场测得，在50秒内开始向烟道的竖直方向蔓延，100秒烟气开始充满整个竖管和折管，150秒左右烟气蔓延至整个油烟管道。

目前全国没有对油烟管道清洗频率进行统一规定，部分省市政fu则出台了相关规范，例如：(1)早在2003年北京市消防局就出台了《北京市消防局关于加强对厨房烟囱、排油烟管道防火安全管理的通告》规定，单位油烟管道的清洗，每季度不应少于1次；(2)北京市消防局早在2007年起实施的《北京市餐饮经营单位安全生产规定》明确阐述了为了加强安全安全生产监督管理，提高餐饮经营单位安全生产水平，防止和减少生产安全事故，保障人民群众生命和财产安全。并在第25条规定：餐饮经营单位操作间的集烟罩和烟道入口处1米范围内，应当每日进行清洗。中餐操作间的排油烟管道应当每60日至少清理1次，清理应当做好记录；(2)重庆自2009年12月1日起实施的《重庆市高层建筑消防安全管理规定》也规定了，宾馆、餐饮场所的厨房烟道、燃气管道未定期检查、清洗和保养的对单位处5000元以上10000元以下罚款。

餐饮的性质：餐饮经营者的性质不同，油烟管道清洗的频率可能也会相差很大，根据我们长期清洗的经验我们发现，总体来说西餐餐厅要比中餐餐厅产生的油烟会少不少，尤其是西式面点等餐厅油烟更少，所以，其清洗的频率相对可以比中餐厅低。

餐饮店本身的油烟排放情况除了餐饮经营者的性质不同影响烟道清洗频率外，各餐饮经营者还应该考虑自身的情况，例如：自身餐厅的排烟中的含油量是否较大？自身排油烟机的排烟效果和净化效果如何？油烟管道的排风量是否足够使用等等。我们长期观察发现，同是中餐厅，甚至同是川菜馆可能油烟管道的清洁情况可能完全不同，需要清洗的频率也不会相同。