

油烟管道清洗安装服务企业资质证书北京卫创

产品名称	油烟管道清洗安装服务企业资质证书北京卫创
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

油烟管道是指将厨房中产生的油烟排除、消散的装置。油烟管道在安装前，要充分考虑厨房内各种设施的安装位置和实用空间范围，对油烟管道的安装进行合理规划，这样不仅操作方便，还可以根据厨房的使用情况单独操作，不会造成几台油烟机同时运行的现象。降低了厨房的运行成本。油烟管道使用中最大的问题是油烟管道的定期清洗。在这里，光尘环保为大家讲解油烟管道的清洗原理和方法。

油烟管道的清洗原理

由于油烟管道的工作原理，我们在使用过程中要经常清洗烟道。在使用过程中，烟机和烟道表面会残留大量的油污，时间长了就会产生油渍。清洁的时候去掉油渍很麻烦。油渍会严重影响油烟机和油烟管道的使用，使油烟流通不畅，更难清除油烟。清理油烟管道很麻烦。下面介绍几种清理油烟管道的方法，希望你有所帮助。

清洗油烟管道的必要性

清洗油烟管道时，清洗集烟罩和灶台也是必不可少的。在清洁油烟管道之前，我们应该清洁集烟罩的表面、排气口、集烟罩的灯、排气口、电机和灶台。同时清洗的重点是与集烟罩平行的排烟道。清洗这些部件不仅可以使烟道在清洗后更好地发挥作用，而且也使厨房的整个房间更加的干净整洁，一个好的工作环境可以提高厨师们的工作效率，为我们提高更多更好的美味。

油烟管道的清洗周期

油烟管道中的重油烟会沉降在垂直烟道和水平烟道的弯头处，少量的油烟会停留在垂直烟道的内壁上，不会同时形成。如果清洗油烟管道的时间少于半年，可以暂时不清洗外置的立式烟道，因为较轻的油烟已经被风机吸走了，所以不足半年的油烟管道只需要清洗烟道的弯头。一般情况下，建议每半年清洗一次油烟管道。

油烟管道的清洗方法

清洗油烟管道时，由于个人设备限制，大部分人会求助专业公司。我公司一般采用高压射流强化降油剂

，对油烟管道进行脱脂。脱脂后对油烟管道进行保养，可以让油烟流动明显更好，循环更顺畅。同时，形成保护膜可以减少油渍残留，保护油烟管道内壁。为以后使用提供方便。

油烟管道清洗标准烟道清洗后，烟道原有内壁90%以上可见铁皮色，无块状顽固油污。灶台表面干净光亮，风机叶轮表面90%以上都能看到底漆。电机底部无沉淀油渍，管道外部无油渍或顽固油渍。以上是光尘环保公司对油烟管道清洗方法和重点清洗区域的介绍，希望对需要清洗油烟管道的人有所帮助。

油烟管道的清洗工艺

1.清洁烟罩和炉膛：

清洁包括油烟机表面、油烟机内的灯罩、出风口、排烟口、电机、灶具表面。清洗的重点是排烟口与烟罩连接处的排烟道，并与烟罩同步平行。我们将重点关注平行烟道内部的彻底清洁。

2、风机连接帆布或烟道：

风机与烟道的连接方式一般有两种：一种是用帆布软连接，一种是直接与烟道硬连接。我公司提供更换风机连接帆布的服务。如果烟道是硬连接的，我们将彻底清洁连接到风扇的烟道。

3.烟道清洁

外部垂直烟道

对于距上次清洗时间超过半年未清洗的外置竖烟道，暂时不必清洗，因为较轻的油烟被风机吸走，而较重的油烟会沉积在竖烟道和水平烟道的弯头处，而极少量的油烟会残留在竖烟道内壁，不会形成较厚的油渍。因此，我公司建议半年以上未清洗的烟道，只清洗烟道弯头。

我公司建议每半年清洗一次十字烟道。

4.风扇清洁

清洁风扇表面，并拆卸风扇以清洁其内部。清洗人员都是具有专业知识和丰富实践经验的人员，保证清洗后风机的正常运转。

5、滤油器清洗

80%左右的厨房排烟不畅。主要原因是油烟净化器内置滤网长期未清洗，油污堵塞滤网。