

大型企业酒店厨房油烟机清洗服务中心

产品名称	大型企业酒店厨房油烟机清洗服务中心
公司名称	上海瀛台电器维修服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	上海市松江区
联系电话	400-820-5572 13795332474

产品详情

上海大型油烟机清洗服务

抽油烟机是一种净化厨房环境的厨房电器，安装在厨房炉灶上方，能将炉灶燃烧的废气和烹饪过程中产生的油烟迅速抽走，减少室内空气污染。抽油烟机已成为现代家庭必不可少的厨房设备。油烟机由机壳，内壳照明灯，挡光罩，电机，风扇，琴键开关，集油罩，集油盒，电源线等部分构成。

众所周知，长期使用的油烟机罩和抽风机，空气净化器，抽烟管道等如果不经常清洗，会有很多油渍残留在烟机上和烟道表面，时间久了会形成油垢，简单的油烟机清洗是处理不掉的，这样会影响油烟机、烟道的使用，使烟流不易排除。本公司采用高压射流加强力化油剂，对烟道进行除油处理后，再做保养。可使油烟气流明显好转，还可以在表面形成一层保护膜使油渍不易残留在表面。我们使用人工铲除油垢配合超强金属专用清洁剂，对油烟机表面油污清除效果显著，无毒、无味、不伤金属和瓷面。我司现已完成上百个大型油烟机的清洗工作。

抽油烟机接通电源后，打开油烟机的左右电机开关，左右风扇就会高速旋转，风扇中心处形成负压区，油烟进入负压区后，由于离心力的作用，油烟被加速从风扇空隙中排出，再经公共排烟口排出机外。如果在普通抽油烟机上增加自动监控电路，就可当厨房的油烟达到一定浓度的值时，经传感器使监控电路自动启动，抽油烟机将有害气体抽走排出机外。

油烟机使用中的注意事项：

- 1、必须配置三孔电源插座，其接地极必须接上可靠的接地地线。
- 2、安装烟管出口应避

免设在挡风处，以免外面强风倒灌影响烟气的排放，排烟管严禁接入热烟道。

- 3、尽量减少厨房空气的对流。
- 4、油烟机运行时，千万不要用手摸风扇，更不要用硬物插入。
- 5、油锅使用时，必须小心看护，以免火苗被吸入机内。
- 6、使用压力锅煮食时，如安全阀被冲破，应及时关闭油烟机免喷射物被吸入机内。

大型油烟机清洗中的注意事项：

- 1、注意安全问题，首先应该当切断电源，严禁带电清洗油烟机，由于油烟机清洗多数采用高强度的碱性清洁剂，因此要做好全身防护，以免清洁剂烧伤皮肤。
- 2、清洗排风管时应保持管内空气流通，若是较长的排风管还应该在管口安装临时抽风机。
- 3、因多数油烟机清洗都是在夜间进行，这就要增加临时灯光设置，保证油烟机和风管内部每一处都能够有光线照射得到。

油烟机清洗的工作程序：

- 1、拆卸清洗件：首先切断抽油烟机电源后把油烟机从吊装位置卸下，然后对油烟机其进行解体，依次取出：照明灯泡、集油盒、底面板、密封圈、叶轮，最后提出机体内芯。
- 2、浸泡清洗件：找一个较大的容器，再倒入清洗液，将拆下的部件进行放置里边浸泡。清洗液数量不要太少也不要太多，以能泡过所拆清洗件为准。大件则应采用抹布蘸清洗液进行冲洗。清洗件浸泡时间根据油污程度而定，一般15 - 20分钟为宜。
- 3、刷洗污件：经过浸泡后的油污部件比较容易清洗，一般用铁刷、毛刷蘸清洗液进行反复清洗就可以洗干净。但油污严重的油烟机则要采取特殊清洗措施才可以清洗干净。通常采用的办法是：首先用平头抢子等工具把较厚的油污给抢掉，然后进行浸泡之，再用火碱水对油污严重处进行刷洗，刷洗时必须带上胶皮手套，以防止火碱烧伤皮肤。

本公司承接各大饭店、酒店、宾馆、学校、办公楼、机关单位、工厂等大型油烟机清洗、油烟管道的清理和清洗服务、油污设备及油烟管道清洗。

联系电话：400-820-5572 13795332474

联系人：张静静

qq邮箱：1074198050@qq.com 网址：www.ytcjqxwx.cn