

上海杨浦区油烟管道清洗饭店厨房设备清洗

产品名称	上海杨浦区油烟管道清洗饭店厨房设备清洗
公司名称	上海益每制冷设备维修服务有限公司
价格	100.00/平方米
规格参数	品牌:上海益每 型号:台
公司地址	杨浦区军工路1300号
联系电话	18721515758

产品详情

上海杨浦区油烟管道清洗 餐饮店厨房设备清洗 由于许多宾馆、酒店、餐饮及家庭的厨房排烟系统（油烟管道、风机、烟罩、油烟净化器）长时间未做清洗或找不到人做清洗而引起火灾，造成巨大的损失。

窗体顶端

上海益每厨房设备清洗有限公司清洗厨房场合如下，星级酒店，大型酒店，宾馆，食堂，中西餐厅，快餐店，学校，大厦，办公楼，商场，公寓，单位，工厂，机关单位，娱乐场所等：厨房清洗类 酒店油烟管道清洗、大型油烟机清洗，油烟净化器清洗，大型烟管道清洗，油烟机清洗，风机清洗，厨房清洗，酒店清洗，烟罩表面、烟罩内的灯罩、运水系统、防火网、排烟口、以及灶台表面、酒店后厨烟道改造。大型酒店设备清洗

厨房设备维修类，炮台灶维修，风机维修，炉灶维修，鼓风机维修，大锅灶维修，油烟净化器维修。一、清洗清洗包括：烟罩表面、烟罩内的灯罩、运水系统、防火网、排烟口、以及灶台表面。清洁的重点部位是通过排烟口与烟罩同步平行的排烟道。我们将重点对平行烟道内部进行彻底清洁。采用的主要方法是人员进入烟道内进行清洁。但我们公司与其他公司相比，优势和特点是：对于排烟口窄小，人工无法进入烟道或出于烟道本身复杂、狭窄、人工无法进行清洗，但又存在着重大隐患的，我公司可利用特殊设备进行清洁，不留死角，打消客户的疑虑和担心，消除一切潜在的火灾隐患。二、风机和油烟净化器清洗a、风机 我们不但对风机表面进行清洁，而且将风机进行拆卸后，对其内部进行清洗，清洗人员掌握相关知识并且有丰富经验的人员担任，确保清洗后风机运转正常。测量风机运转风速。和平衡度。b、油烟净化器 我公司提供内置高压极片的清洗。80%左右的厨房排烟不畅，主要原因往往都是。由于长时间没有对油烟净化器内置高压极片进行清洗，油污堵塞造成的，我公司使用专用高压极片清洗设备清洗。

三、烟道清洗 1、清洗烟道的必要性烟道不经常清洗，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，简单的烟道清洗是处理不掉的，这样会影响油烟机、烟道的使用，使烟流不易排除。80%左右的厨房排烟不畅，主要原因都是由于长时间没有对油烟净化器的内置过滤网清洁而造成，油污堵塞过滤网而造成的，针对不同类型的油烟净化器有独特的方法。采用高压射流强力化油剂，对烟道进行除油处理后，再做保养，使油烟气流明显好转，并形成保护膜使油渍不易残留在表面。

2、烟道清洗的烟道清洗包括烟罩表面、烟罩内的灯罩、排风口、排烟口以及电机、灶台表面。烟道清洗的重点是排烟口与烟罩相连处并和烟罩同步平行的排烟道。重点对平行烟道内部进行彻底清洁。采用的主要方法是人员进入烟道内部进行清洁。对于排烟口窄小，人工无法进入烟道或由于烟道走身狭窄、人工触及不到无法进行清洁，但又存在着重大隐患的，本公司可利用特殊设备进行清洁，不留死角，并可拍摄清洁前后的对比照片，打消客户的疑虑和担心，消除一切潜在的火灾隐患。风机、风柜与烟道连接的方法一般有两种情况：一种是用帆布相连的软连接，而另一种是直接和烟道相连的硬连接。可提供更换风机、风柜连接帆布的服务。如果是烟道硬连接，我们将与风机、风柜相连的烟道进行彻底清洁。

3、清洗方法对于距前次清洁时间未超过半年的外部竖烟道，暂时不必清洁，因为较轻的油烟被风机吸走，较重的油烟则会沉积在竖烟道与横烟道的弯头处，而极少部分的油烟留在了竖向烟道的内壁上，并不会形成很厚的油污，对未超过半年清洁期的烟道只需对烟道弯头进行清洁即可。

窗体底端