

上海饭店酒店排烟罩清洗 净化器清洗 油烟管道清洗

产品名称	上海饭店酒店排烟罩清洗 净化器清洗 油烟管道清洗
公司名称	上海普新保洁服务有限公司
价格	60.00/台
规格参数	
公司地址	青浦区徐泾镇徐灵路200弄
联系电话	021-54706901 15902194963

产品详情

长期使用的运水烟罩，如果不经常进行油烟清洗，会有很多油渍残留在上面，时间久了会形成油垢，如果不进行清洗或简单清洗是处理不掉的，而且极易发生火灾。

我公司拥有先进的设备、一流的服务质量，精湛的技术。可为酒店、宾馆、餐饮连锁、大型超市、写字楼、学校、机关、企事业单位等提供专业的运水烟罩清洗。

运水烟罩是目前厨房行业设备配置中较科学、较先进、较实用而且有利于消防环保和卫生达标要求的油烟净化排气系统。

它主要由两部分组成：

组成部分及工作原理：

、净化系统是通过电脑控制柜产生高压水雾，利用雾化水循环，再添加除油剂，对炉灶中产生的油烟加以过滤，使油烟在通过高压水雾时分离，油渍通过水循环系统排至下水道，排出室外的是净化后的空气。

、抽气系统是油烟通过净化系统后，由抽气风机将净化后的空气排出室外，使排出的气体不带油渍。

性能与特点：

- 、隔油率为93%，隔烟及隔味率为55%，能有效解决空气污染及墙壁污染问题。
- 、具备防火功能，因洒水系统将烟罩罩体与排气管道分隔使风喉能避免被长时间的高温蔓延，从而达到防火矛盾目的。
- 、罩体全部采用进口不锈钢板制作，外型美观耐用，并因油污不易积聚，故便于清理及长期保持清洁卫生。
- 、能降低操作范围温度为厨师提供更佳之工作环境。
- 、如水源突然中断，烟罩仍能继续运转，不会影响厨房及操作人员的正常工作

如何对运水烟罩、控制箱进行维护和清洗

运水烟罩工作原理及特点:运水烟罩是目前厨房行业设备配置中较科学、较先进、较实用而且有利于消防环保和卫生达标要求的油烟净化排气系统。

运水烟罩维护与清洗

- 1、经常检查控制箱内有无化油剂，应及时补充，无化油剂时会堵塞管道。
- 2、每天使用完毕必须待控制箱内之污水放清，并清洗运水箱，清洗过滤器，确保箱内
- 3、每月检查清洗运水烟罩及管道，检查喷水咀有否被堵塞，及时疏通。
- 4、每月清洗离心分水扇卫生，检查分水扇是否转动灵活。

5、当控制箱发出警报故障或缺水，缺化油剂时应及时处理，以免损坏控制系统。