

单位食堂油烟管道清洗 清理厨房油烟管道油垢

产品名称	单位食堂油烟管道清洗 清理厨房油烟管道油垢
公司名称	成都大总管保洁有限公司
价格	.00/米
规格参数	
公司地址	成都市武侯区聚龙路168号
联系电话	028-84092168 13198500984

产品详情

公司专业承接厨房烟道清洗、商场烟道清洗、酒店烟道清洗、宾馆烟道清洗、食堂烟道清洗等。公司清洗各种烟道已多年，清洗技术和清洗经验比较丰富。在合作的客户中，都很满意我们的服务。为什么要经常清洗烟道：饭店、宾馆、学校、医院、机关及企业厨房系统长期使用的排油烟机，烟道、烟罩常年处于高温工作环境中，当蒸气、油脂、固体污染物通过排烟罩、管道、风机时，会有很多油渍残留沉积在这些组件表面。油烟气化形成积油、积炭或油腻的胶状物，这三种物质非常容易引起火灾。油垢是造成烟道火灾的主要因素，由于油烟所带的烟尘有粘性，可以附着在烟囱和抽油烟管道的内壁上形成油垢，尤其是管道有弯道的地方更易附着和堆积，如果长时间未对其进行清洗，油垢就会越积越厚，堵塞管道。油垢本身是可燃的，遇明火或温度过高会燃烧，并沿着管道内壁蔓延，导致火势扩大；油垢堵塞通道后，会使油烟排放不及时，造成烟囱和抽油烟管道内温度过高，引起油垢自燃或管道可燃外包装材料。由此可见，烟道清洗是不容忽视的。油烟管道清洗方法：1、人工进入法：对于大于40公分见方的平行烟道可以人工钻进去进行清理，此法劳动强度较大，需要注意加强通风，配备低压（36伏）照明电源。2、拆卸法：当烟道小于40公分见方时，人工无法进入时采用此法，技术人员根据现场实际情况，每隔一定距离拆卸一段烟道向两方延伸清理，此法效果好，难度较大，费用较高。3、开孔法：此法对于人工无法进入且拆卸较为困难的烟道采用此法，技术人员采用专用无火花开孔工具将管道的一方或多方开孔，开孔大小、距离、数量根据现场情况而定，油污清理完后将管道密封复原。4、机器设备清洗法：对于油污较少，烟道清洗周期短的烟道采用此法清理，先将管道内喷洒清洗剂，使油污软化，再用30米长的电动软轴刷将油污刷洗干净。此法使用于30公分见方的竖烟道，人工无法进入且不便拆卸的隐蔽的小烟道。这种不易清洗而且容易积油要缩短清洗周期。5、空降法：此法主要用于清洗50公分见方以上的竖烟道，技术人员先拆下管道的最上截和最下截，在烟道上方固定高空安全绳，系上安全带，技术人员从上至下清洗竖烟道内的油污。此法危险性较大，技术性强，费用较高，清理效果好。由于竖烟道一般积油较少一年清洗一次即可。

大型油烟机清洗，清洗内容包括烟罩表面、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清洁。（油烟机管道由人工进入管道内清洗）清洗方式本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着，无毒、无味、不伤金属和瓷面。我公司现已完成近千个大型油烟机的清洗工作。本公司采用的主要方法主要是人员进入烟道内部进行清洁。我公司拥有高压清洗机器、高温高压蒸汽机、自吸泵以及各种手工和电动工具，其特点是：对于

排烟口窄小，人工无法进入烟道或烟道本身复杂、狭窄、人工触及不到无法进行清洁但又存在着重大隐患的地方，我公司可利用专用设备进行清洁，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。