

成都油烟管道清洗，专业清洗油烟道，专业酒店烟道清洗

产品名称	成都油烟管道清洗，专业清洗油烟道，专业酒店烟道清洗
公司名称	锦江区建华家政服务部
价格	90.00/米
规格参数	
公司地址	锦江区三圣街道红砂联合2组211号（经营场所）
联系电话	18121964168

产品详情

成都油烟管道清洗+专业清洗油烟道，酒店烟道，抽油烟管道清洗公司在过去许多年中，宾馆、饭店和酒店厨房的烟管、烟箱、吸尘罩、油烟净化器等大型厨房设备，因为被油污污染严重，又多在高处，清洗难度较大，所以常常被人们忽视清洗或不愿清洗，甚至有的人不知道它们可以清洗。但是，如果这些厨房设备长时间不清洗，不但会使油污肆意，污染厨房，给厨师的工作带许多不便，而且由此带来的隐患也是巨大的，仅成都近年就有多家宾馆、饭店因厨房设备的油污太大，而引起了火灾。有的宾馆、饭店因为为了确保这些厨房设备的清洁，不得不对其进行更换，造成了巨大的浪费，提高了运营成本。成都大总管保洁服务公司近年来专门针对宾馆、饭店、酒店的大型厨房设备培养专业技术人员专门从事此项工程的清洗，具有丰富的清洗经验。服务内容：大中型酒店厨房油烟机、排油烟道防火清洗。公司采用德国“德宝”牌高压清洗设备专业的施工队伍给您的厨房排油烟系统带来安全清洁的新一面，使您不为火隐患而烦恼。大型油烟机管道的清洗，成都建华清洗服务公司企业博客网：

近几年来，化学清洗的领域已逐步扩展。利用化学清洗各种锅炉和换热设备的水垢已较多地被人们所采纳，许多地区的化学清洗工作也是从这方面入手的，并取得了较大的经济效益，为节能大业作出了贡献。这类工作，量大、面广，今后仍然是其主要的清洗领域之一。与此同时化学清洗还有一个很大的潜在市场和领域，即宾馆、饭店、住宅的下水道的清洗，这类清洗同样也是社会迫切需要的。目前由于种种原因还未大量铺开，但从开展此项工作的单位来看，效果十分显著，深受用户欢迎。所以希望各地区，尤其是各大、中、小城市的化学清洗工作者向这一领域进军，为城市生活排忧解难。常期使用的油烟机，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，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。专业清洗大型油烟管道以及油烟罩的内部挂油及附油，可根据管道安装情况实施多种可行性方案清洗并可对风机进行彻底清洗，清洗后风力强劲，烟罩清洗后，光亮如新，长期定期清洗价格优惠。医学健康专家提示：专家提示：烹饪所产生的油烟萃取物是DNP（硝基多环芳香精），即肺癌致癌物，家庭主妇在厨房里准备一餐的时间所吸入的DNP是室外空气的100倍以上；另一种有害气体为烹饪所产生油烟使氮氧化物生成量骤增，产生大量的有害气体，更增加了室内空气污染，人吸入了以后会导致肺部病变，出现哮喘，气管炎，肺气肿等疾病，严重者可招致肺纤维化的恶果。美国一家癌症研究中心最近还指出，中国妇女患肺癌比例高的主要原因是厨房的环境污染所致。专家指示“定期（3~6月/次）清洗油烟机是相当有必要的！在油烟气体中，含有许多对人体有严重危害的物质，它不仅会增加人们患肺癌的几率，在常用食油

加热到270度左右时所产生的油雾凝集物，还会导致细胞染色体的受损，这也是家庭主妇容易衰老和多病的原因之一。专家提醒经常做饭的女性朋友，在炒菜时一定要注意不要将油加热到冒烟才把菜下锅，因为油温越高冒烟越多，危害也就越大。要尽量使用精制食油以减少污染。同时，在烹调时，一定要使用排气扇或是抽排油烟机。因此油烟机的清洗很有必要。油烟管道引发火灾的几点原因 本公司结合多年的酒店油烟管道清洗、改造经验，总结出酒店厨房由油烟引起的火灾事故的几点根本原因。

定期清洗油烟机好处 定期清洗油污可增加油烟机使用寿命，及清除叶轮及风机内外表面的油污垢、特别是油污等杂质，防止风机锈蚀。并有效除味除菌定期清洗油烟机，对电机是一个很好的保护作用，延长机器寿命。同时，快速畅通的空气流动，有利于人们健康。专家建议：抽油烟机内部需经常清洗，烟机油网和内部需要经常清洗；只要做饭，就会有油烟进入油网和烟机内部，时间一长就会聚结油垢，消费者一定要养成定期清洗烟机的习惯，且需根据在家做饭的频率定期对烟机进行清洗。