

成都油烟净化清洗 餐饮厨房油烟净化器清洗 成都油烟管道清洗公司

产品名称	成都油烟净化清洗 餐饮厨房油烟净化器清洗 成都油烟管道清洗公司
公司名称	四川佳馨达清洁服务有限公司
价格	.00/米
规格参数	
公司地址	四川省成都市锦江区东大街紫东楼段11号1栋1单元14层3号
联系电话	18121954168

产品详情

学校、单位、企业、政府机构等食堂的卫生重要环节就是厨房油烟的定期清洗，而且油烟的排放都需要遵从《饮食业油烟排放标准》，因此，为保证食堂排油烟系统清洁达到相应要求以及消防安全和食品卫生安全，定期清洗食堂油烟管道是必不可少的环节。

1. 食堂油烟管道清洗的必要性

消防安全的必要性

食堂，饭店起火这样的例子数不胜数，网络随便一搜一大把，但是导致火灾的其中一个因素却出奇的一致，就是烟道内部着火导致火灾放大。

食品卫生的必要性

油烟管道内部湿度大，加上油烟本身就on易滋生细菌，所以食堂的油烟管道内部很容易形成细菌的滋生地，定期的清洗油烟管道不仅是为了防火于未然，同样也是食品卫生必须要做的。

2. 食堂油烟管道清洗步骤

首先需要专业清洗油烟管道的公司，在清洗前准备好相关工具：梯子、高压清洗机、切割机、安全带、36V低压灯、拖线箱、手套、收纳桶、垃圾袋等。

食堂烟道清洗的方法

(1) 人工进入法：前提是管道足够宽敞，一般满足直径在40公分以上的油烟管道可以采用此方法，具体做法是，人工携带油铲，刮刀，照明工具，进入管道内部。需要注意的是工人在管道内部期间，必须确保风机是关闭状态，电源关闭，一般在电源处安放警告牌，防止有人误开电源。

(2) 开孔法：如果管道宽度不够，人工进入难度太大，或者根本进入不了，采取开孔法，有我公司专业人员测量判断，得出合适的开孔位置和开孔大小，然后用专业的管道开孔工具进行开孔，就可以通过开好的这些孔，触及油烟管道内部进行清洗。

(3) 设备清洗法：此方法较为特殊，只适合油污较少，较轻的管道，可以先配置好油烟催化剂，利用专业水枪对管道内部进行喷洒，待催化剂与油烟反应之后，用高压水枪冲洗，再用长毛刷内部擦拭。此方法相对而言效率高，费用低，但是局限性大。

(4) 拆卸清洗法：相对于前三种方法，此方法是操作难度大的，针对有些要求高，油烟重的单位，我公司人员会进行技术判断，测量出管道拆卸节点，然后进行彻底清洗，清洗完毕再组装还原，此方法难度大，却也是清洗彻底的方式。

(5) 人工悬置空降法：前面的四类方式都是针对横管的清洗方法，竖管的油烟积累虽然没有横管严重，但清洗难度也差距很大，需要采取特殊的人工空降清洗法，我公司技术人员先拆卸管道的顶部和底部，然后在顶部固定高空操作绳，工人带好高空安全带，然后从上之下，先挂操作，铲除竖管油污。

3. 食堂油烟管道清洗公司

四川佳馨达清洁服务有限公司，专业从事餐饮环保，油烟管道清洗业务，公司自成立以来，一直致力于餐饮环保业务，坚持价格合理、服务至上的准则。欢迎你来电咨询！