

# 温江抽油烟机清洗 油烟管道清洗 大型厨房设备清洗公司

产品名称	温江抽油烟机清洗 油烟管道清洗 大型厨房设备清洗公司
公司名称	四川佳馨达清洁服务有限公司
价格	80.00/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

温江抽油烟机清洗 油烟管道清洗 大型厨房设备清洗公司温江抽油烟机清洗 温江油烟管道清洗 温江酒店抽油烟机清洗 温江酒店油烟管道清洗 温江大型厨房设备清洗

四川佳馨达油烟管道清洗 正规保洁公司四川佳馨达清洁服务有限公司承接 家庭家用 各大饭店、酒店、宾馆、学校、写字楼、大厦、厨房、商场、公寓、单位、办公楼、机关单位、工厂等大型油烟道清洗、抽油烟机及油烟管道的清理和清洗服务、油污设备及油烟管道清洗。四川佳馨达油烟机清洗维修服务服务部是一家专业从事油烟管道清洗、油烟机清洗、油烟机维修为一体的服务性公司。目前，我公司具有各抽油烟机维修的专业维修清洗工100名，经验丰富，技术过硬，不但具有丰富的现场设计安装和维修实践经验，还具备良好的职业素质和高度责任感，时刻体现高素质，高效率、高质量、高标准的高四服务精神。本公司在实践中通过不断学习创新总结 累积了丰富的专业管理与清洗施工经验。公司资金雄厚，依靠完善优良的高质量服务，卓越的经营理念 and 先进的专业技术，塑造了一支具有规范化、标准化、专业化的管理技术员及施工队伍。我公司采用国内外先进的清洗设备及环保清洗药剂。致力于承揽各种大小型清洗工程。

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。所用工具：高压水枪、电钻、帽顶枪、帽顶、手套、钢丝球、铲刀和两把长铲、线轴、板子、钳子、镙丝刀、作服、水鞋等专业油烟清洗油剂。

都知道顶吸式的容易碰头，然后是烟机离锅较远，都知道做饭时，油烟不光是有上升的，还有往四周扩散的，这样烟机要想把油烟洗净就得加大电机功率，增快涡轮旋转速度，\*\*\*终是费电。还有一点是顶吸式烟机的高度高过了人体自身呼吸道高度。这样就有油烟被吸入体内的可能，侧吸它离实际工作台相对较近，而且它本身吸附范围就大，做饭时也不会担心碰头。就是有时会担心烟机底部离灶台较近会不会因为这而影响烟机工作效率。

四川佳馨达教大家一个厨房抽油烟机除油妙法：抽油烟机使用后应将油盆清理干净，可将包甜橙用的塑料袋放入油盒内，贴紧盒壁即可。待盒中油满后取下盛满油的袋子，再换上新袋。这样既可解决油洗不净的烦恼，又利用了废塑料袋，节省了时间。抽油烟机油盒里的废油可利用：许多家庭厨房里，都使用

抽油烟机，其油盒内不几天就存满了废油。用它清除厨房窗棂、换气扇和抽油烟机污渍是的“祛油污剂”。具体方法：用破布或破毛巾在废油中蘸一下涂于油污处，再用布擦净油污，然后用干净布揩拭亮。油污厚的物件可先用废油浸泡几秒钟，等油污软化后即可用布擦掉（特别厚的需用薄竹板刮一刮。）抽油烟机油盒里的油可利用。门窗都用铁制合页连接，经常开闭磨损很厉害，可用小木棍将废油点在合页轴上，既延长合页的寿命，又降低了噪声，取一个塑料瓶（能够用手捏扁的各种饮料瓶都可以），用缝衣针在盖上戳10余个小孔，然后，装入适量的清洁精，再加满温热水摇动均匀。启动抽油烟机，用盛满清洁精的塑料瓶朝待洗部位喷射清洗液，此时可见油污及脏水一道流入储油斗中，随满随倒。烟道清洗电瓶内的清洗液用完之后，继续配制，重复清洗。直至流出的脏水变清为止，视积垢程度，一般清洗3遍就可冲洗干净。如扇叶外装有网罩，宜先将网罩拿下以加强洗涤效果。用抹布揩净吸气口周围、机壳表面及灯罩等处。

抽油烟机的机身又如何防油呢？在启用前，我们可以用微湿的抹布蘸上洗碗用的洗洁剂（不要兑水—）擦拭机身，扇叶上也尽可能擦到，等自然干透后，防止油烟黏附的洗洁剂涂层就做好了。成都食堂烟道清洗电话一段时间之后，如果机身摸上去手感发黏，那就是到了要清洁机身的时候了。由于油污与机身之间已作过“防护涂层”，因此，用80℃的热水直接清洗机身，油污就会先洗下来。清洁工作结束后，不要忘了再涂一遍洗洁剂在机身上，要涂得稍厚，湿度控制在60%左右即可，然后再在开关键上覆盖保鲜膜。2、废油就是“祛油剂”油烟机储油盒里的废油，过滤出\*\*上面的一层，就是清洁换气扇、灶台和抽油烟机污渍的“祛油剂”。杭州食堂烟道清洗公司具体的做法是用破布或破毛巾蘸取废油涂抹于油污处，浸泡约半分钟后用布擦掉，然后用干净的百洁布拭亮，这时油烟机的机身，亮得可以“照镜子”。3、储油盒的清洁除了上面提到过的储水清洁法外，在盒内贴上一层保鲜膜或在储油盒的内壁上套上一只装芦柑的小塑料袋，保证塑料膜或塑料袋完全盖住盒内表面，杭州食堂烟道清洗价格“兜得住”吸附的废油，那么，隔一段时间抽起置换，储油盒基本就是干净的。4、油网的清洁保护扇叶片的油网可用螺丝刀慢慢卸下来，喷上油烟净；后放入塑料袋中，静置15分钟后取出，在盆内注入80℃的热水后用抹布仔细清洗。若油网上油垢很厚，也可以用薄竹片轻轻刮下一部分油垢后再行清洗。中餐的制作过程常常让排烟管道易累积大量的油渍，这些积有大量油渍的油烟管道，您留心过吗？如不及时清洗，无形中给您增加了一个安全隐患，成都食堂烟道清洗价格极易引发火灾发生。同时也会使食堂操作间的油烟不能按设计要求顺畅的排出，产生大量异味，给您的健康带来负担。四川佳馨达抽油烟机专业清洗法：

#### 四川佳馨达清洗原料——使用工具

油烟机清洗剂、长柄刷、百洁刷、一次性口罩、一次性鞋套、耐酸碱专用手套、蓝色百洁布、两用长螺丝刀、长螺丝刀、短螺丝刀、老虎钳、油烟机专用防护垫布、手电筒专用插线板、油烟机专用铲刀、油烟机专用防水罩、油烟机专用钢丝球、油烟机清洗机

#### 四川佳馨达清洗过程：

##### 拆卸

拆掉油网和漏油杯放入桶里

清洗1.套上油烟机专用防护罩

2.用水桶接住流下来的污水

3.准备热水50度为，将油烟机清洗机进水管放进桶里

4.将油烟机强力油污净倒入桶里稀释、比例（1:10-15）

5.调试机器：清洗机分别插上12V直流和220V交流电、打开电源开关和加温温控开关、升温键调到档位9档手捏住喷枪不放、循环2分钟保证水是畅通、同时也为了稀释药剂、待温度到70度时便可以冲洗了6.冲洗内部的涡轮

7.将桶里的水冲洗完毕后，换上清水二次冲洗目的是为了清除残留的药水，同时排干机器里面的水。8.取下油烟机专用防护罩

9.用毛刷刷洗油烟机油网

10.将照明灯拆下来刷洗干净后用百洁布擦干

11.喷油烟机清洗剂、擦洗外表

四川佳馨达清洗服务有限公司服务地区：成都市、自贡市、攀枝花市、泸州市、德阳市、绵阳市、广元市、遂宁市、内江市、乐山市、南充市、眉山市、宜宾市、广安市、达州市、雅安市、巴中市、资阳市、阿坝藏族羌族自治州、甘孜藏族自治州、凉山彝族自治州（以上所含二级县市）