

# 三森环保如何清洗竖立油烟导管

|      |                                  |
|------|----------------------------------|
| 产品名称 | 三森环保如何清洗竖立油烟导管                   |
| 公司名称 | 广东三森环保科技工程有限公司                   |
| 价格   | .00/个                            |
| 规格参数 |                                  |
| 公司地址 | 广州市天河区大观中路95号B101A（仅限办公用途）（注册地址） |
| 联系电话 | 400-0602-586                     |

## 产品详情

### 三森环保如何清洗竖立油烟导管

众所周知，油烟管道都是需要定期的清洗的，饭店的油烟管道也需要定期的清洗维护，管道按照分布分为横管和竖管，横管一般位于烟罩上方，清洗时是比较容易，那么竖着的油烟管道如何去清洗呢？下面三森环保小编就来给大家讲解一下我们的方案，希望对大家有帮助。

竖管道一般是顺着墙走的，链接着横管道到楼顶，再连接横管道与风机净化器。竖管道相对于横管道而言油烟没那么重，因为油污在重力的作用下，大部分会流淌下来进入横管，所以竖管道大型油烟机清洗专家三森环保一般建议清洗周期可以长一些，一年清洗一次足矣。

然而竖管道的清洗难度也是大很多的，因为是完全竖直的，人无法想进入横管道那样趴在里面处理油污，竖管道清洗一般有两种方式：

- 1.先用专业的油污催化器软化竖管上的油污，然后用旋转毛刷和高压气体喷水两种方式，忧伤而下，对竖管道内的油污进行刷洗，冲刷，使得油污剥离管道，从而达到清洗的效果。
- 2.采取蜘蛛人进入管道内部清洗，在管道顶部开口，在顶部做好安全措施，人工系上安全绳，从上到下吊着进入管道内部，用油烟催化剂有油铲结合铲除竖管内的油污，此方法有个前提是管道内径够宽，足够一个工人进入操作。

三森环保，专注于大型油烟机清洗加盟，在保证“健康、环保”的前提下，全力为广大餐厅、饭店、酒店、学校企事业单位等的中央厨房提供保洁、清洗、维修等一站式的服务。（文章部分素材来源网络，如有侵权，请联系删除）

我们的地址：广州市天河区大观中路95号科汇园B栋101电话：400-0602-586联系手机：期待您的咨询

广东三森环保科技工程有限公司，是一家专业从事环保节能技术产品的研发、生产、销售于一体的公司。加盟热线：400-0602-586、手机：18588584451联系人：李经理我司现与江苏科技大学、暨南大学、广东机电职业技术学院等联合成立一级研究室，致力于油烟净化治理技术以及油烟净化系统产品的研发，公司现有研发工程师17名，其中博士以上学位3人，硕士研究生4人，高级研发技术人员7人，技术员3人。现阶段我司研发产品已在实际运用中深受各大中央厨房的认可和欢迎。同时，我司拥有专业的清洗服务团队，旨在把中央厨房的清洗技术以及油烟清洗净化系统设备更好的运用推广。秉承服务社会，服务企业，服务消费者的理念，以特许连锁经营的方式面向全国推广中央厨房的清洗技术及油烟净化系统产品设备，诚挚邀请全国各地有识之士到我司进行考察、指导、合作。我司在广东省有长期稳定的研、产、实践合作基地：肯德基，麦当劳，威斯丁酒店，希尔顿酒店，省人民政府，市人民政府等中央厨房的大型油烟机清洁。同时，我司在湖南、河南、广东等各地开设分公司，为特许连锁经营合作伙伴及当地连锁酒店和企事业单位提供更好的服务。三森环保，让天下没有难除的油烟，让天下没有难洗的厨房！