

成都高新区抽油烟机清洗四川佳馨达烟道清洗公司油烟管道清洗

产品名称	成都高新区抽油烟机清洗四川佳馨达烟道清洗公司油烟管道清洗
公司名称	四川佳馨达清洁服务有限公司
价格	60.00/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

四川佳馨达油烟抽油烟机有限公司是经过工商注册具有独立法人资格，是一家拥有专业的油烟管道清洗资质的公司。本公司是专业从事大型抽油烟机，油烟管道清洗，油烟净化器清洗，风机清洗，厨房设备清洗，外墙清洗，石材养护。公司拥有严格的管理制度，先进的设备，*的服务，精湛的技术。清洗技工都具有多年清洗，维修经验。并通过统一的考核方可上岗。本公司服务态度好，价格合理，为客户提供细致周到的服务。

厨房自古以来便是“小心火烛”的重点部位。近年来，随着我国经济的发展，宾馆、饭店呈现出一片繁荣的景象，其厨房的防火安全更不容忽视。一、厨房的火灾危害性1、燃料多。厨房是使用明火进行作业的场所，所用的燃料一般有液化石油气、煤气、天然气、炭等，若操作不当，很容易引起泄漏、燃烧。2、油烟重。厨房长年与煤炭、气火打交道，场所环境一般比较潮湿，在这种条件下，燃料燃烧过程中产生的不均匀燃烧物及油气蒸发产生的油烟很容易积聚下来，形成一定厚度的可燃物油层和粉层附着在墙壁、油烟管道清洗不及时，就有引起油烟火灾的可能。3、电气线路隐患大。在有些厨房里，依然存在装修用铝芯线代替铜芯线、电线不穿管、电闸不设背后盖的现象。这些设施在水气、油烟和烟气的长期腐蚀下，绝缘层老化变质极快，很容易发生漏电、短路起火。另外，厨房内运行的机器也较多，超负荷现象十分严重，特别是一些大功率电器设施，在使用过程中会因电流过大导致插座、线路发热起火。4、灶具器具易出事。灶具和器具若使用不当，极易引发厨房火灾。生活中因高压锅、蒸汽锅、电饭锅、冷冻机、烤箱等操作不当引发火灾的案例不在少数。5、用油不当会起火。厨房用油大致分为两种，一是燃料用油，二是食用油。燃料用油指柴油、煤油，大型宾馆和饭店主要用柴油。柴油的闪点较低，在使用过程中，因调火、放置不当等原因很容易引起火灾。有的地方将柴油放置在烟道旁，烟道起火时就会同时引发柴油起火。食用油主要指油锅烹调食物用的油，因油温过高起火或操作不当使热油溅出油锅碰到火源引起油锅起火是常有的现象，如扑救不得法就会引发火灾。6、其他人为因素也生祸。由于见火生畏的心理，发生火灾时，人们常常采取消极逃避方式来处理初期火灾，导致小火变大火。另外，在厨房里吸烟，吸完烟后烟头乱扔，也会引起火灾事故；厨房在进行卫生打扫时，常会出现乱倒水的现象，这些水容易进入各种电器设施的内部，不仅容易使电器设施生锈腐烂，也极容易引起电器线路短路起火。四川佳馨达清洁服务有限公司承接成都市、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（以上所含二级地区）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。我公司是专业正规的保洁公司，对清洗油烟机方面有丰富的经验，请放心预约。大多数人清洗抽油烟机时，都习惯拆卸清洗，这样既浪费时间，又容易损坏机件。现介绍一些小窍门，和大家一起分享：1. 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。2. 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。3. 成都食堂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。4. 如扇叶外装有网罩，宜先将网罩拿下以加强洗涤效果。

5. 用抹布揩净吸气口周围、机壳表面及灯罩等处。烟道清洗的内容 烟道清洗内容包括烟罩表面、烟罩内的灯罩、排风口、排烟口以及电机、灶台表面。烟道清洗的重点是排烟口与烟罩相连处并和烟罩同步平行的排烟道。重点对平行烟道内部进行彻底清洁。采用的主要方法是专业人员进入烟道内部进行清洁。对于排烟口窄小，人工无法进入烟道或由于烟道走身狭窄、人工触及不到无法进行清洁，但又存在着重大隐患的，本公司可利用特殊设备进行清洁，不留死角，并可拍摄清洁前后的对比照片，打消客户的疑虑和担心，消除一切潜在的火灾隐患。风机、风柜与烟道连接的方法一般有两种情况：一种是用帆布相连的软连接，而另一种是直接和烟道相连的硬连接。可提供更换风机、风柜连接帆布的服务。如果是烟道硬连接，我们将与风机、风柜相连的烟道进行彻底清洁。油烟管道清洁标准

一、烟罩烟道清洗后90%以上可以见到烟道原有的内壁铁皮色，不残留块状顽固油污；

二、灶台表面免费清洁，做到表面无油污，光亮整洁；

三、风机叶轮达到表面90%以上能够见到底漆，电机底部无沉淀的油污；油烟管道清洗方法：

1、化学清洗 利用吸附式机械人，放置在垂直或平面油烟管道内在机械人上配带环保型除油剂、喷头，在控制台的操纵下，喷洒在油烟管道内壁，过5分钟左右，在化学力的作用下，油垢自行脱落，再用清水冲洗。2、物理清洗：采用高温高压水枪头，装配在吸附式机械人上，在控制台操作下，对油烟管道内壁反复冲刷，对可触及的部门也可用刮刀等工具刮去油污。佳馨达油烟机清洗内容 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彻底清洁。采用的主要方法是人员进入烟道内进行清洁。但我们公司与其他公司相比，zui大的优势和特点是：对于排烟口窄小，人工无法进入烟道或出于烟道本身复杂、狭窄、人工无法进行清洗，但又存在着重大隐患，四川佳馨达清洁公司可利用特殊设备进行清洁，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。

佳馨达抽油烟机清洗程序：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