

西安博顺餐馆重点油烟道清洗公司

产品名称	西安博顺餐馆重点油烟道清洗公司
公司名称	西安博顺环保工程有限公司
价格	50.00/米
规格参数	
公司地址	陕西省西安市浐灞生态区十里铺河滨花园付13-131
联系电话	15209284193 15289376770

产品详情

油烟管道清洗的各方面问题：

由于油烟管道的工作原理，在我们的使用过程中要对烟道进行经常的清洗，油烟管道在使用中会有很多的油渍残留在烟机上和烟道表面，时间久了就会形成油垢，这样在我们进行清洁的时候就非常的麻烦了，很难才能把油垢处理掉，油垢的产生会严重的影响油烟机和油烟管道的使用，使油烟流通不畅对油烟的排除更加的困难。油烟管道的清洗非常的麻烦下面就是小编对油烟管道清洗的一些方法介绍，希望对大家有所帮助。

油烟管道清洗-重点

在对油烟管道进行清洗时，烟罩和灶台的清洗也是不可缺少的，在清洗油烟管道前我们应对烟罩表面、排风口、烟罩内的灯罩、排烟口、电机、灶台都要进行清洁，同时清洁的重点是排烟口和烟罩相连处与烟罩同步平行的排烟道。对这些部位的清洁不仅可以使烟道管道在清洗后更好的发挥它的作用，同时也使厨房的整个房间更加的干净整洁，一个好的工作欢聚可以提高厨师们的工作效率，为我们提高更多更好的美味。

油烟管道清洗-时间

油烟管道中较重的油烟会沉淀在竖烟道与横烟道的弯头处，极少的部分油烟会停留在竖烟道的内壁上，同时也不会成形。我们在对油烟管道进行清洗的时间如果没有超过半年，可以对外部竖烟道暂不进行清洗，因为较轻的油烟已经被风机吸走了，所以对未超过半年的油烟管道只需要对烟道的弯头处进行清洗。正常情况下建议对油烟管道清洗每半年进行一次。

油烟管道清洗-方法

对油烟管道的清洗时，由于我们个人在清洁时设备的限制，大多数的人都会请到专业公司的帮助，公司一般采用的是高压射流加强力化油剂，对油烟管道进行除油处理，在经过除油处理后会进行保养，可以使油烟气流明显的好转，流通更加的顺畅，同时在形成保护膜可以使油渍的残留减少，对油烟管

道的内壁起到保护的作用。为以后的使用提供方便。

油烟管道清洗-标准

油烟管道清洗标准为：烟罩烟道清洗后90%以上可以见到烟道原本的内壁铁皮色，不留有块状顽固的油渍，灶台的表面无油污且光亮整洁，风机叶轮的表面90%以上可以看见底漆，电机底部没有沉淀的油渍，管道外部没有油渍和顽固的油垢。以上就是小编对油烟管道清洗的方法和重点清洗地方的介绍，希望对要进行油烟管道清洗的人有所帮助。