

# 西安小吃城大小餐馆油烟净化器清洗

产品名称	西安小吃城大小餐馆油烟净化器清洗
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

现在酒店、小吃店、食堂、饭店、餐馆等餐饮业厨房都会安装油烟净化器。油烟净化器成为餐饮饮食行业必不可少的设备。但是油烟净化器安装好了还要考虑后期定时清洗维护。

### 厨房油烟净化器多久清洗一次

很多客户会问油烟净化器多久需要清洗一次，首先油烟净化器清洗时间是跟设备的工作量相关，一般情况下油烟净化器清洗2-3个月清洗一次，如果每天油烟产生比较多的话可以1-2个月清洗一次，以保证油烟净化器的净化效果。

油烟净化器的核心部件是高低压电场，各个厂家生产的油烟净化器滤网一般而言有三四层。首层是预过滤网，这一层滤网各个品牌选用的材料不甚相同，但其作用都是一样的，主要为了除去颗粒较大的油珠等。第二层是高低压静电电场，可吸附直径在0.3微米到20微米的可吸入颗粒物。这一层滤网过滤掉的是目前消费者普遍关心的PM2.5颗粒。这一层滤网的使用寿命一般在几年。如果长时间使用后，过滤网积满灰尘、油污颗粒，这些堆积物很有可能随着净化器电场的静电产生火灾隐患。

### 油烟净化器怎么清洗

在确认电源断开的情况下打开电场仓门，依次取出各电场。

（在进行以上操作时不要碰伤电场本体或箱体上任何绝缘体件，否则更换。）

需要清洗的部件：高压绝缘子、电场、机箱内导巢

高压绝缘子清洗方法：用酒精对其进行擦拭，擦拭到看上去十分清洁为止。

电产清洗方法：

1、关闭净化器电源；

2、旋开门栓，双手取出电场；

旋开门栓，双手取出电场

3、注意接触件位置

4、倒入工业烧碱，并加入40度热水浸泡约15分钟，将泡洗后的电场用高压水枪整体喷洗。

将泡洗后的电场用高压水枪整体喷洗

5、冲洗干净的电场放在干净的地方，晾干后并依原方向放回净化器内并启动风机吹干。

油烟净化器清洗示意图

以上是油烟净化器简单的清洗方法，下次再叙述更详细的油烟净化器清洗方法。