

饭店酒店大型油烟罩烟道清洗西安油烟机清洗公司

产品名称	饭店酒店大型油烟罩烟道清洗西安油烟机清洗公司
公司名称	西安博顺环保工程有限公司
价格	.00/个
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

浙江在线11月01日讯 (钱江晚报记者李阳阳)昨日下午2点多,游人如织的西湖边,突然冒起了滚滚浓烟,很快湖滨路6号的港式西旺茶餐厅屋顶就出现了火星,站在断桥上都清晰看见,又是油烟管道起火。昨天,钱江晚报记者也请教了消防部门,防火专家认为,这种火灾发生的主要原因是厨房操作人员用火不慎,油锅无人看管,加上对厨房油烟管道清理不及时,油污堆积严重,遇明火或高温烟气后,油垢被引燃所致。餐饮店火灾有约一半是这个原因引起的。西安清洗油烟管道|清洗风机|油烟机清洗公司

为此,消防部门特别提醒:厨房的抽油烟罩每日用完后要擦洗一次,清除当日的油垢;每个季度要彻底清洗一次,及时清除掉附着和堆积在里面的油垢及其他脏物,防止烟道和抽油烟管道内壁或弯道内的油垢和脏物堆积过多带来火灾隐患。

烟道、烟罩常年处于高温工作环境,油烟气话形成积油、积炭或油腻的胶状物,这三种物质非常容易引起火灾。若不经常清洗,积油越积越多,顺着烟罩自然倒流,不仅影响饭菜质量,而且还有损酒店信誉。同时,烟道中易寄生老鼠、蟑螂,不符合国家卫生标准,油腻胶状物长期扒附在金属表面,还会腐蚀金属材料,缩短烟道使用寿命。西安清洗油烟管道|清洗风机|油烟机清洗公司

横烟管道内机油太多时,烟管容积变小,影响抽风效果不说。横烟管道内部所积油垢:炒菜翻锅时,伴随着抽风机的风向吸力将火引向管道,酒店厨房排烟罩长期积油,应及时对烟道及烟罩进行清洗,否则很容易引起火灾。西安清洗油烟管道|清洗风机|油烟机清洗公司