分析酒店饭店餐饮业油烟道清洗的重要性

产品名称	分析酒店饭店餐饮业油烟道清洗的重要性
公司名称	西安博顺环保工程有限公司
价格	60.00/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

近年来，国内外一些宾馆饭店、商场超市因长期未进行油烟管道清洗，使烟道油垢堆积过多而引发的火灾事故时有发生，有的还造成了巨大的人员伤亡和财产损失。 震惊中外的巴拉圭超市特大火灾就是因为餐饮区烤肉炉烟囱转弯处被烟尘和脏物堵塞，使烟囱内温度过热，导致天花板与屋顶之间的粉尘爆炸引起的。本文将就烟道 火灾原因作一简要分析，并寻求预防对策。

一、烟道火灾原因分析

从材质来看,宾馆饭店和大型商场超市厨房内的烟囱和抽油烟管道通常都是用铁皮或有机玻璃制造的,油烟管道清洗这些材质本身是不燃的,没有火灾危险性，但有的宾馆饭店为了降温隔热，在这些不燃材料的管道外包了一层可燃材料，这反而带来了火灾危险。还有的小饭馆为节约 成本，用复合木板制成烟囱和抽油烟管道，这些材料本身就是可燃物，一旦火苗上窜，或油锅着火就有可能被直接引燃，火灾危险性更大。

油垢是造成烟道火灾的主要因素。由于油烟所带 的烟尘有粘性，可以附着在烟囱和抽油烟管道的内壁上形成油垢，尤其是管道有弯道的地方更易附着和堆积，如果长时间未对其进行清洗，油垢就会越积越厚，堵塞 管道。油垢本身是可燃的，遇明火或温度过高会燃烧，并沿着管道内壁蔓延，导致火势扩大;油垢堵塞通道后，会使油烟排放不及时，造成烟囱和抽油烟管道内温度过高，引起油垢自燃或管道可燃外包装材料燃烧造成火灾。西安雁塔区酒店油烟机清洗公司

二、烟道火灾的预防对策

设有厨房的宾馆饭店等场所，首先要注意在烟囱和抽油烟管道的布置上，油烟管道清洗不能穿过可燃装修材料;烟囱和抽油烟管道的用材本身应采用不燃材料，且不能外包可燃材料。

其次，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危险。

第三，完善厨房内的消防设施设备，配齐火灾报警设备，对火情及时进行监测、报警;增配1211或二氧化碳等气体灭火器，以便火灾初起时，将气体喷入烟道进行灭火;在烟囱和抽油烟管道末端处设开式洒水喷头，一旦烟道内发生火灾，立即开启洒水喷头阻止火势蔓延。