

净化无烟烧烤车厂家 莲洲无烟烧烤车 宝格维奥

产品名称	净化无烟烧烤车厂家 莲洲无烟烧烤车 宝格维奥
公司名称	佛山市宝格维奥环保科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	佛山市南海区桂城街道平胜吉胜路西侧F座3号铺 (住所申报)
联系电话	18028693889

产品详情

使用无烟烧烤车的必要性：

烧烤会产生大量的油烟，这一点常识相信大家应该明白，使用无烟烧烤车主要的目的无疑也就是避免油烟对人体的危害。单从这个角度来讲，使用无烟烧烤车是不是有必要这个问题就不言自明了。

我们通常所说的油烟实际上就是煤、煤气、等燃料燃烧时会产生、二氧化碳、氮氧化物、颗粒物等大量有害气体和烟雾。传统的煎炒炸烹饪方式使厨房内油烟四起，净化无烟烧烤车品牌，严重影响厨房室内空气，有些经常在厨房做饭的人会不想吃东西。这说明燃料、油烟等产生的有害物质，不仅污染环境，而且长期可影响身体健康。无烟烧烤车可排除烧烤的烟雾，保持空气清新。

无油烟产生：油烟的产生，首先来源于烧烤时油滴滴落于高温的热源体，如油滴滴落于炭火，滴落于电热管，马上化做油烟；其次，油烟还来源于食物存在煎炸的过程，煎炸食物时的油质会变质，也会产生油烟，污染食物，污染环境。

火盆式烧烤，如街头实用炭火的卖羊肉串的烧烤炉，既有燃烧排放又有油烟排放，所以为有害，使用液化气的烧烤炉，净化无烟烧烤车多少钱，虽号称无烟，净化无烟烧烤车厂家，不管我们看不看得到黑烟，化学排放依然存在，排放的化学物质依然污染食物。所以，同时没有废气排放和油烟产生的烧烤。才是真正的无烟烧烤。

为保证无烟烧烤车净化设备的高效正常运行，需要定期清洗无烟烧烤车电场。无烟烧烤车电场清洗方法比较简单，莲洲无烟烧烤车，按照以下步骤即可正确清洗。

- 1) 工作准备：电场清洗水箱、、、电场清洗工具、橡胶手套、水鞋、防护眼镜、螺丝刀。
- 2) 切断电源，关闭设备。

- 3) 确认电源完全断开，打开检修门。
- 4) 用螺丝刀碰触电场一端，释放残余电量。同时短接电场隔板，释放残余电量。
- 5) 铜螺丝刀卸去电源线与电场连接。
- 6) 取出电场及风网。
- 7) 往清洗池中倒入70℃以上热水，再加入（操作人员佩戴手套和防护眼镜）。
- 8) 将电场及风网依次放入清洗。
- 9) 放入水中浸泡
- 10) 用清洗工具清洗，取出放入平地，用喷洗电场。
- 11) 晾干后恢复净化系统装置。
- 12) 关闭检修门，使设备进入正常状态。

净化无烟烧烤车厂家-莲洲无烟烧烤车-宝格维奥由佛山市宝格维奥环保科技有限公司提供。“餐饮油烟净化器,厨房油烟净化器,静电油烟净化器,无烟净化烧烤”就选佛山市宝格维奥环保科技有限公司（www.bgwahb.com），公司位于：佛山市南海区桂城街道平胜吉胜路西侧F座3号铺(住所申报)，多年来，宝格维奥坚持为客户提供好的服务，联系人：陈同伟。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。宝格维奥期待成为您的长期合作伙伴！