

# 成都油烟机清洗/烟道清洗/烟罩清洗/管道清洗/排风扇清洗

产品名称	成都油烟机清洗/烟道清洗/烟罩清洗/管道清洗/排风扇清洗
公司名称	四川佳馨达清洁服务有限公司
价格	60.00/米
规格参数	
公司地址	四川省成都市锦江区东大街紫东楼段11号1栋1单元14层3号
联系电话	18121954168

## 产品详情

四川佳馨达工程清洗有限公司从事油烟管道清洗，大型油烟机清洗，油烟净化器清洗，酒店、食堂、学校、机关单位油烟机清洗。业务涵盖全成都及周边地区等地烟道清洗工作。公司被评为“重合同守信用单位”，是中国保洁协会会员、中国清洗工程技术合作协会会员、中国消防协会会员，中国通风处理协会会员单位等资格，以先进的清洗设备和优质的服务成为同行业中领跑企业等等。

经过公司多年打拼，建立了一批我们长期的客户，如成都盛宴金沙大酒店，刘一手火锅，德庄火锅，愚头记，西藏饭店，味道江湖火锅，中铁二十三局集团，成都报业集团，四川省电力公司，望江宾馆，南充川北医学院，绵阳五牛大酒店，润扬集团，蓝光集团，成都军区，成都市残疾人康复中心等油烟机清洗都是我公司提供。

公司将人性化的服务模式及专业的清洗技术融为一体，公司拥有的管理队伍、高精尖的研发人员、国内早从事油烟管道清洗行业的专业施工服务队伍、现场模拟演示系统，技术培训基地。我公司针对国内部分油烟管道的复杂性，研制出适合任何异形管道的清洗方法，工程已经涵企事业单位、宾馆酒店、大型商场超市、医院、学校等各种使用排油设备的餐厅食堂场所，并得到了客户的一致好评和行业的推荐。

经营理念：我们以朝气蓬勃的精神、专业的服务、严谨的管理为企业经营理念，始终保持“健康、科技环保、创新、专业”的宗旨。

目标：成为中国排油烟设备清洗的领航者。

操作流程及注意事项：

- 1、必须配置三孔电源插座，其接地极必须接上可靠的接地地线。
- 2、安装烟管出口应避免设在挡风处，以免外面强风倒灌影响烟气的排放，排烟管严禁接入热烟道。
- 3、尽量减少厨房空气的对流。
- 4、油烟机运行时，千万不要用手摸风扇，更不要用硬物插入。
- 5、油锅使用时，必须小心看护，以免火苗被吸入机内。
- 6、使用压力锅煮食时，如安全阀被冲破，应及时关闭油烟机免喷射物被吸入机内。

## 大型油烟机清洗中的注意事项：

1、注意安全问题，首先应该完全切断油烟机的电源，严禁带电清洗油烟机，由于油烟机清洗多数采用高强度的碱性清洁剂，因此需要做好清洁人员的全身防护，以免清洁剂烧伤皮肤。2、清洗排风管时应保持管内空气流通，若是较长的排风管还应该在管口安装临时小型抽风机。3、因多数油烟机清洗都是在夜间进行，这就要增加临时灯光设置，保证油烟机和风管内部每一处都能有足够的光线照射得到。

## 工作程序：

1、拆卸清洗件：首先切断抽油烟机电源后把油烟机从吊装位置卸下，然后对油烟机其进行解体，依次取出：照明灯泡、集油盒、底面板、密封圈、叶轮，提出机体内芯并一一摆放好。2、浸泡清洗件：找一个较大的容器，再倒入清洗液，将拆下的部件进行放置里边浸泡。清洗液数量不要太少也不要太多，以能泡过所拆清洗件为准。大件则应采用抹布蘸清洗液进行冲洗。清洗件浸泡时间根据油污程度而定，一般15 - 20分钟为宜。3、刷洗污件：经过浸泡后的油污部件比较容易清洗，一般用铁刷、毛刷蘸清洗液进行反复清洗就可以洗干净。但油污严重的油烟机则要采取特殊清洗措施才可以清洗干净。通常采用的办法是：首先用平头枪子等工具把较厚的油污给抢掉，然后进行浸泡之，再用火碱水对油污严重处进行刷洗，刷洗时必须带上胶皮手套，以防止火碱烧伤皮肤。