

食堂烟道、净化系统清洁方案

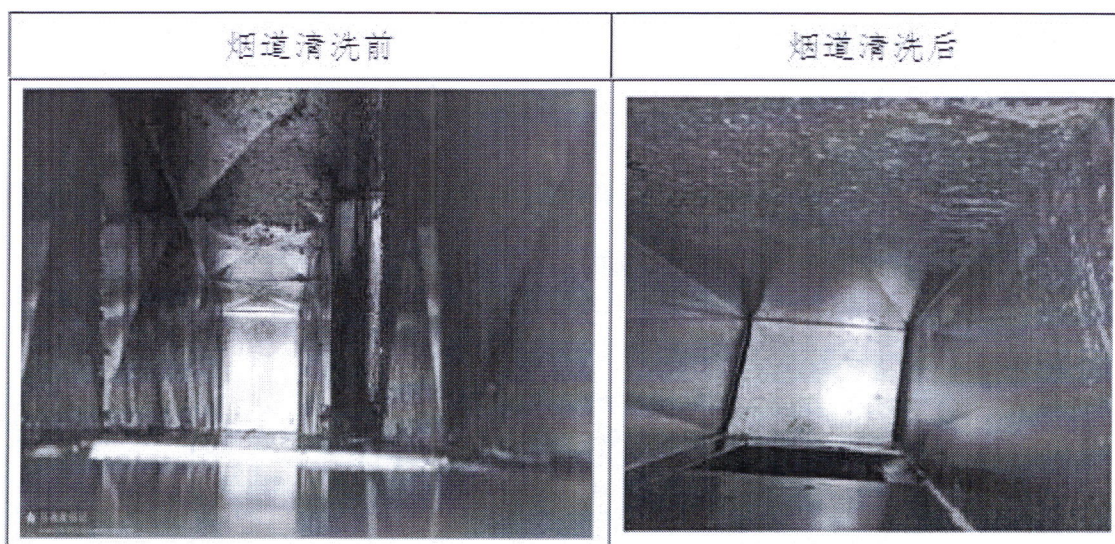
★ 排烟罩清洗:

容包括排烟罩表面、烟罩的灯罩、排风口、排烟口以及电机、灶台表面。清洗的重点是排烟口与排烟罩相连处并和排烟罩同步平行的排烟管。



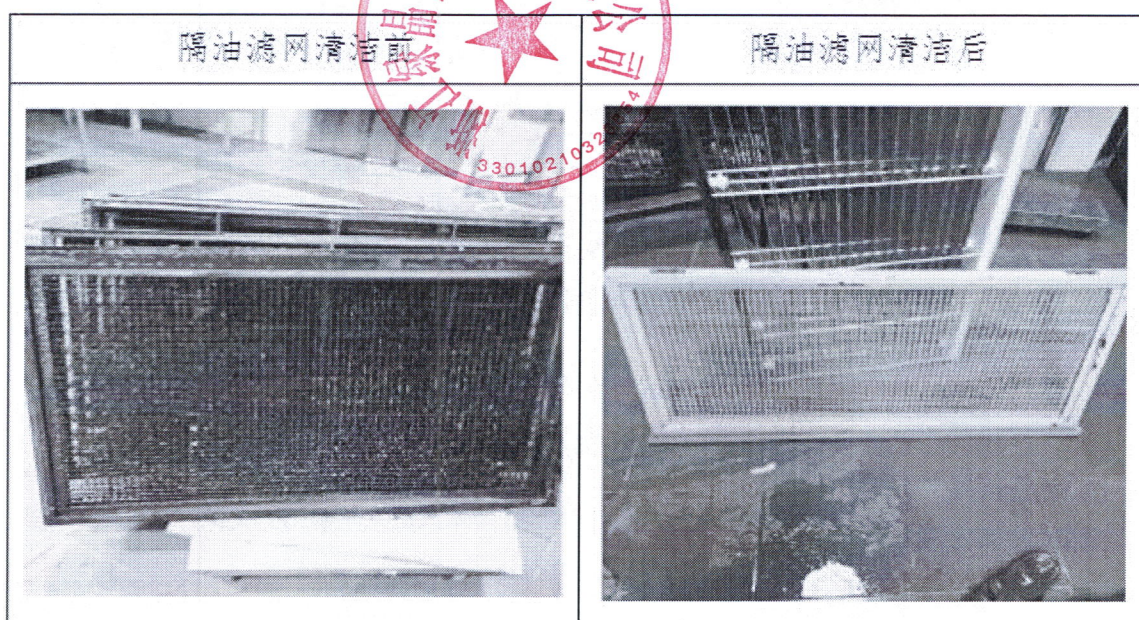
★ 烟道清洗:

- 1.对于大于 40 公分见方的平行烟道采用在风机后方开口，工人进入进行清理，需要注意加强通风，配备低压（36 伏）照明电源。
- 2.当烟道小于 40 公分见方时，人工无法进入时，采用拆卸清洗，技术人员根据现场实际情况，每隔一定距离拆卸一段烟道向两方延伸清理。
- 3.对于人工无法进入且拆卸较为困难的烟道，技术人员采用专用无火花开孔工具将管道的一方或多方开孔，开孔大小、距离、数量根据现场情况而定，油污清理完后将管道密封复原。



★ 隔油滤网清洗

隔油滤网需进行彻底清洗，采用先人工铲除，使用高压射流加强力化油剂对排烟罩表面及隔油滤网进行彻底清洗，并形成保护膜使油渍不易残留在表面。



★ 运水油烟面罩、离心风水扇及喷嘴清洗

- 1.公司采用高压射流清洗技术及三合一高效化油剂将对油烟面罩及离心风水扇进行彻底清洗，药剂使用成份有（去油片、去污灵、化油剂配方而成）。
- 2.油烟面罩清洗完毕后，将部喷嘴全部拆卸清洗疏通后，方可安装。

3.以上清洗完毕后使用不锈钢光亮剂进行面罩一次保养。 离芯风水扇清洗前离芯风水扇清洗后

五、风机、油烟净化器清洗流程：

- 1.我方在清洗拆卸前，将机器设备进行调试，并将以照片形式对施工现场摄录采样以备查验。调试后机器若有故障须向甲方指明。
- 2.我方由专业维修技工对每台机器进行检测、保养。
- 3.我方在清洁过程中若将甲方机器设备损坏由乙方负责修复或赔偿。



