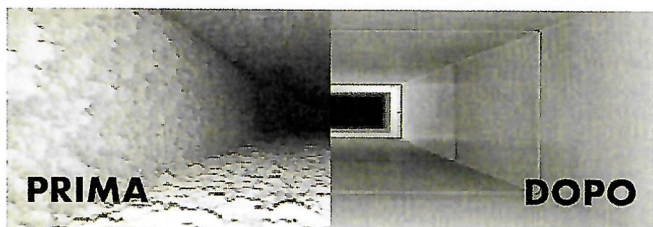


ISPEZIONE e PULIZIA VENTILAZIONE e IMPIANTI AERAILICI

Da 15 anni ci occupiamo di ispezioni, rimozione dello sporco e di depositi di varia natura (polveri, muffe e batteri) nonché della successiva sanificazione degli impianti di ventilazione. L'accumulo di polveri e microrganismi, nelle condotte degli impianti di climatizzazione è un problema spesso sottovalutato. La formazione, negli impianti di trattamento dell'aria, di colonie batteriche, rende l'aria che respiriamo nociva per la salute. La prevenzione, e quindi la corretta ispezione, pulizia e sanificazione degli impianti aerailici è l'unico modo di non correre rischi. La manutenzione degli impianti di ventilazione è un concetto fondamentale per avere condotte di ventilazione e componenti aerailici idonei e salubri. Determinante è assicurarsi di avvalersi dei protocolli NADCA e AIISA (National Air Duct Cleaners Association) per garantire un'adeguata ispezione e pulizia del sistema di ventilazione e per ridurre i rischi ad esso correlati.

IL PRIMO PASSO: LA VERIFICA

Fai controllare il tuo impianto dai nostri tecnici qualificati. Dopo l'ispezione delle condotte aerailiche, saremo in grado di fornire tutta la documentazione tecnica relativa al LIVELLO DI RISCHIO BIOLOGICO dell'impianto (comprovata da test verificati da laboratori riconosciuti). Se necessario potremo definire le procedure operative da attuare per mettere a norma e in sicurezza l'impianto di ventilazione e i suoi componenti.



PULIZIA CAPPE CUCINE RISTORANTI/INDUSTRIALI

Le cucine, dispongono di impianti di aspirazione progettati per smaltire i fumi e gli odori. I vapori estratti contengono un alto contenuto di grasso che si accumula nei filtri, nella cappa, nei condotti e nell'aspirazione. Mantenere i condotti di aspirazione puliti e igienizzati permette di risolvere:

La dispersione di cattivi odori negli ambienti della cucina e del ristorante

Accumulo di grasso che impedisce la corretta ventilazione della cappa

Rischi di incendio

Maggiori consumi di energia