

Dégraissage)

Hottes de cuisines

Les nuisances

Un mauvais entretien des hottes ou des filtres peut entraîner un incendie par inflammation des graisses accumulées dans le conduit d'évacuation ou dans l'extracteur.

Une mauvaise évacuation des fumées occasionne des odeurs désagréables.

Une mauvaise étanchéité des gaines d'extraction peut provoquer des coulures et tacher les murs ou les faux plafonds.

La législation

Elle prévoit très clairement le nettoyage et la désinfection périodique de l'ensemble du système.

Trois arrêtés et décrets sont à considérer :

- Arrêté du 25 septembre 1985 définissant les substances admises pour les produits de nettoyage.
- Décret 73.1007 du 31 octobre 1973 relatif à la protection contre les risques d'incendies dans les établissements recevant du public.
- Arrêté du 20 juin 1980 relatif aux risques d'incendies dans les établissements recevant du public.

Un incendie dû à un défaut d'entretien d'une hotte, causant des dommages matériels et/ou humains, est passible de sanctions civiles et pénales.

La Prestation

Traitement avec le canon à mousse des différents éléments

La hotte - le vorax - le conduit - l'extracteur. (dans la mesure de leur accessibilité)

Traitement par vapeur avec un produit à base de soude caustique ou destruction des graisses par traitement bactérien.

Le rinçage s'effectue à la vapeur ou à l'eau claire.

La cuisine, les pianos et l'ensemble des locaux sont restitués en bon état de propreté.

Possibilité de pose d'un système de dégraissage automatique et permanent ne nécessitant plus un entretien annuel.



« Pour éliminer les odeurs désagréables et réduire les risques d'incendies des hottes de cuisine, Avipur détruit les graisses par traitement bactérien. »


AVIPUR
Pour un environnement idéal

www.avipur.com