



## DÉGRAISSAGE DES HOTTES DE CUISINE & RÉSEAUX D'EXTRACTION

**Entreprise certifiée ISO 9001 pour les domaines :**  
Diagnostics et contrôles des installations aérauliques  
Hygiénisation de l'air, des réseaux de ventilation et des équipements frigorifiques  
Fourniture & pose de filtres et d'équipements aérauliques



# NOS SOLUTIONS

Le dégraissage des hottes de cuisine et des réseaux d'extraction est réglementé par l'Article GC 21 de l'Arrêté du 10 octobre 2005 :

«Le conduit d'extraction des buées et graisses doit être nettoyé avant chaque mise en place et au moins tous les six mois».

«Les filtres doivent être nettoyés ou remplacés aussi souvent que nécessaire et, en tout cas, au minimum une fois par semaine».

**Dégraissage des réseaux  
d'extraction de graisse**



**Dégraissage des hottes et des dispositifs  
de captage**

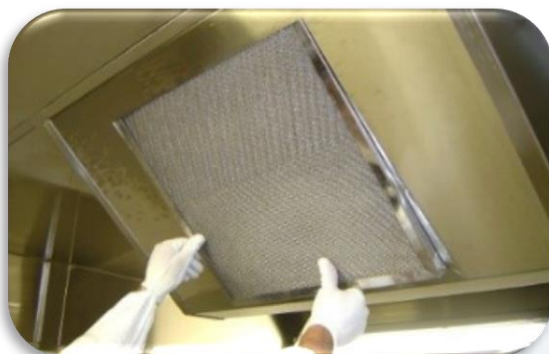
**Traitement des turbines et des moteurs  
d'extraction**

**Dégraissage des surfaces et des matériels**

**Désinfection par voie aérienne des  
volumes et des surfaces**



**Nettoyage des filtres à graisse ou  
fourniture de filtres jetables**



Pour compléter notre offre, n'hésitez pas à consulter nos solutions **DEPOUSSIERAGE**, **FILTRATION** et **FROID**