

CUISSON: PERIODICITE: 2 fois par an.

- 1 hotte centrale inox
- 1 capteur inox
- 13 filtres à graisse
- 5 plaques inox
- 1 réseau d'extraction (env 2m)
- 1 groupe d'extraction (tourelle)

PLONGE 1: PERIODICITE: 1 fois par an.

- 1 hotte inox
- 1 capteur inox
- 3 filtres à graisse
- 5 plaques inox
- 1 réseau d'extraction
- 1 groupe d'extraction (escargot)

PLONGE 2 PERIODICITE: 1 fois par an.

- 1 hotte inox
- 1 capteur inox
- 3 filtres à graisse
- 5 plaques inox
- 1 réseau d'extraction
- 1 groupe d'extraction (escargot)

PREPARATION / PROTECTION

- Repérage des tableaux électriques, des sécurités gaz, des points incendie, des écoulements, des arrivées d'eau, de l'état général de la cuisine et de l'état des plaques vitrocéramique.
- Déconnexion des appareils électriques et protection des appareils sous la hotte par une bâche ou un film plastique polyane, obstruction des évacuations de four et divers.
- Pose des lignes de rétention au sol afin de récupérer et de canaliser les eaux résiduelles.
- Dépose des filtres et obturateurs.
- Mise en place des appareils haute et basse pression ainsi que mise sous pression d'air du canon à mousse.
- Ouverture ou création (si nécessaire) des trappes de visites afin d'accéder au mieux dans les réseaux.

OPERATION DE DEGRAISSAGE

- Création sur place d'une émulsion (mousse très légère) dégraissant alimentaire biodégradable à l'aide d'un canon à mousse
- Diffusion de celle-ci :
 - à l'intérieur et extérieur des groupes moteurs (moteur, turbine, volute, caisson, etc..).
 - à l'intérieur des conduits (parties accessibles seulement).
 - à l'intérieur et extérieur des hottes.
 - à l'intérieur et extérieur des capteurs.
- Rinçage basse et haute pression des différents éléments ainsi pulvérisés au canon à mousse.
- Pulvérisation des filtres et obturateurs au canon à mousse puis rinçage à l'eau sur pressée.
- Renouvellement de l'opération jusqu'à obtention d'un résultat satisfaisant.

FINITION

- Aspiration des résidus à l'intérieur des hottes, et capteurs.
- Remise en route du système d'extraction afin d'évacuer l'humidité.
- Essuyage et traitement des surfaces Inox des hottes à l'aide d'un neutralisant du type ECOLAB ou équivalent.
- Dépose des protections pour destruction en site agréée.
- Remise en état des sols souillés lors de notre intervention, nettoyage des grilles et siphons de sol.
- Rédaction du rapport d'intervention.

CONTROLE

- Préparation du rapport sur les éventuelles anomalies constatées durant les différentes étapes qui vous sera remis en même temps que la facture.
- Contrôle de l'étanchéité raccords caissons, conduits, hottes, capteurs, trappes.
- Contrôle de l'état des filtres, plaques de réglages de débit, clapets coupe flamme, volet de réglage.
- Contrôle de l'état général et du bon fonctionnement.