

MATÉRIEL VENTILATION

Qté MATERIEL

MARQUE

CUISINE

- 1 HOTTE CENTRALE 4000 x 2500 x 1200 inox (cuisson)
- 2 CAPTEURS
- 16 FILTRES
- 1 CONDUIT HORIZONTAL 8m relié à 1 CONDUIT VERTICAL 10m
- 1 TOURELLE en TERRASSE

- 1 HOTTE ADOSSEE 1000 x 1000 x 1200 inox (fours)
- 1 CAPTEUR
- 1 OBTURATEUR
- 1 CONDUIT HORIZONTAL 2m raccordé au conduit vertical

LAVERIE

- 1 HOTTE d'ANGLE ADOSSEE 3000 x 2500 x 1200 inox
- 4 VOLETS
- 1 CONDUIT HORIZONTAL 12m. relié à 1 CONDUIT VERTICAL 2m
- 1 TOURELLE en TERRASSE

DÉTAIL DES TRAVAUX EFFECTUES

DESCRIPTIF GÉNÉRAL

Sur Matériel Ventilation :

- ⌘ Mise en place du chantier,
- ⌘ Protection par bâches de tous vos appareils de cuisson.
- ⌘ Protection par ruban adhésif étanche de vos installations électriques
- ⌘ Nettoyage et dégraissage de la hotte et caisson porte filtres (parties intérieures et extérieures)
- ⌘ Dégraissage des filtres à graisse de la hotte,
- ⌘ Dégraissage complet du circuit de la gaine d'extraction,
- ⌘ Dégraissage et dépoussiérage du moteur d'extraction,
- ⌘ Récupération de toutes les eaux usées et des poussières, par aspiration,
- ⌘ Projection de vapeur surpressée à 140°, additionnée d'un détergent alcalin biodégradable, spécialement conçu pour la dissolution des graisses en cuisine, sans risque pour les métaux et les joints.