

TEKNOIMPIANTI Service offre un servizio professionale di **Pulizia** e **Sanificazione** profonda degli impianti di condizionamento, unico nel suo genere e diverso rispetto ai metodi tradizionali di trattamento. Grazie alle nuove tecnologie che **TEKNOIMPIANTI Service** adotta l'impianto di condizionamento ritornerà come nuovo!

Quali sono i vantaggi?



RISPARMIO: Ogni condizionatore pulito consuma il 30% in meno di energia elettrica. Il Vapore infatti pulisce completamente tutte le parti del condizionatore: il filtro, lo scambiatore di calore, la ventola interna e l'unità esterna dell'impianto di climatizzazione. Si risparmia in bolletta e si protegge l'ambiente!



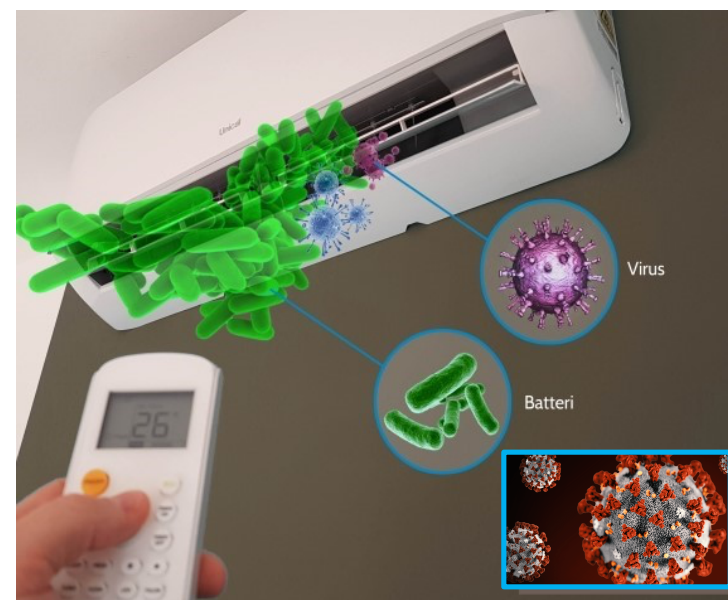
SANIFICAZIONE: Con la pulizia a vapore si elimina definitivamente il rischio di comparsa di muffa, virus, batteri (tra cui la **legionella pneumophila**) e la diffusione di aria malsana emessa dai condizionatori. Respira pulito!



PERFORMANCE: miglioramento della performance dell'impianto. Minima spesa, massima resa!



PULIZIA AD ALTA PRESSIONE: Utilizziamo un generatore di vapore per pulire e sanificare gli impianti di condizionamento. Il condizionatore pulito ad alta pressione, garantisce un risparmio energetico del 30% - 40% rispetto ai metodi di pulizia tradizionali (schiuma, detersivi).



PRIMA



DOPO



Uffici : l'importanza della pulizia delle condotte d'aria

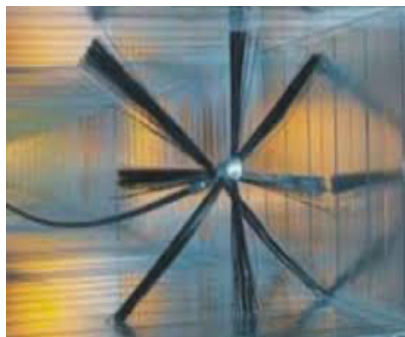
TEKNOIMPIANTI Service offre interventi specifici di pulizia di impianti aeraulici , per una ottimale bonifica e rimozioni dei principali agenti patogeni.



PULIZIA DEI CANALI E SANIFICAZIONE DELL'ARIA: All'interno degli impianti di condizionamento si deposita particolato polveroso. La bonifica dei canali di aria consiste nel rimuovere, attraverso metodi opportuni, il particolato sedimentato all'interno delle condotte. Effettuare la pulizia dei canali permette di abbattere la contaminazione di inquinanti batterici presente negli stessi.



PREVENIRE I RISCHI DI ARIA MALSANA: L'usura, il deterioramento e l'accumulo di polveri e microorganismi nelle condotte degli impianti di climatizzazione è un problema spesso sottovalutato. La formazione negli impianti di aria condizionata di colonie batteriche (come ad es. La legionella) e fungine (micotiche) rende l'aria che respiriamo nociva per la salute. La prevenzione, e quindi la corretta manutenzione, pulizia e sanificazione degli impianti dell'aria (aeraulici) è l'unico modo di non correre rischi per la salute.



OZONO: la «scelta amica» delle persone e dell'ambiente

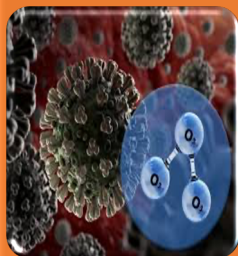
L'**OZONO** è un gas naturale che possiede un grande potere disinfettante. Attivo per la disinfezione dell'acqua e dell'aria, ha una straordinaria efficacia su **BATTERI, VIRUS, MUFFE, FUNGHI**, ed ha inoltre un'azione **DEODORANTE**.

TEKNOIMPIANTI Service si avvale dell'utilizzo dell'ozono per sanificare edifici, strutture, aziende, sostenendo la green policy e tutelando la salute delle persone.

Perché scegliere l'**Ozono**?

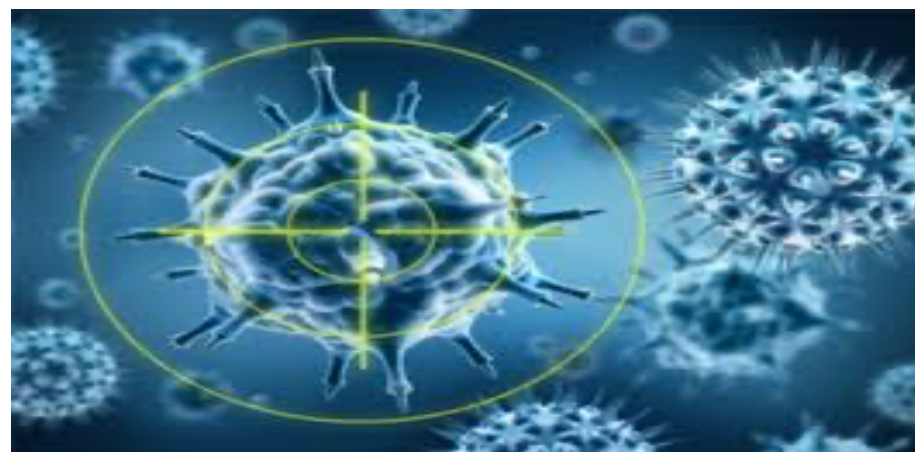


Non utilizza prodotti chimici, non lascia residui ed è sicuro per l'ambiente e le persone. Dopo l'uso diventa **ossigeno puro**, senza lasciare alcun residuo, evitando la necessità di ricorrere a disinfettanti chimici, purificando l'aria e neutralizzando gli odori.



È un potente gas naturale battericida, elimina batteri, virus, muffe e qualsiasi microrganismo patologico dannoso per la salute. È riconosciuto dal Ministero della Salute come presidio disinfettante. Quando l'OZONO entra in contatto con una qualsiasi materia **ORGANICA**, avviene una reazione di **OSSIDAZIONE**. I batteri, i virus, le muffe vengono così eliminati, ma anche le molecole chimiche che sono percepite come odori vengono ossidate, di conseguenza ne viene "disattivato" il potenziale dannoso.

Pertanto, i microrganismi "viventi" sono uccisi, mentre le molecole degli odori sono trasformate in altre molecole non più percettibili dall'olfatto.



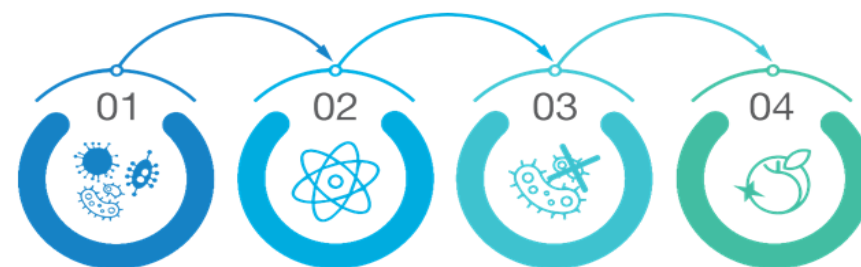
Igienico



Economico



Sostenibile



01 I BATTERI

L'aria, nella quale è disciolto l'ossigeno, trasporta molti elementi organici come virus, batteri ed allergeni

02 L'OZONO

Le molecole di ozono, una volta generate, sono altamente instabili e tendono a rilasciare un atomo

03 L'OSSIDAZIONE

L'atomo rilasciato va ad ossidare le molecole degli elementi organici e quindi anche dei cattivi odori

04 LA SANIFICAZIONE

In questo modo l'aria viene velocemente sanificata, gli odori neutralizzati e i cibi mantengono a lungo

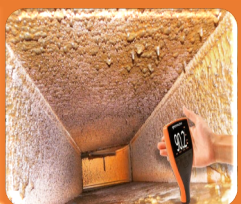
Perché effettuare la pulizia dell'impianto di aspirazione?

TEKNOIMPIANTI Service, grazie alla combinazione di esperienza e dotazione tecnologica è in grado di effettuare interventi mirati di pulizia del grasso cappe e condotti di aspirazione di cucine industriali e ristoranti. Effettuiamo:

- Pulizia del grasso delle cappe aspiranti e cappa murale con filtri
- Pulizia del grasso da cottura degli alimenti
- Pulizia del grasso dei condotti di aspirazione
- Pulizia del grasso dalle chiocciole e cassoni
- Pulizia del grasso da ventole e motori aspiranti



LA VOSTRA CAPPA SUPERA I CONTROLLI UFSP? Normalmente trascorriamo più dell'80% del nostro tempo in spazi chiusi. Le norme igieniche delle Aziende sanitarie locali prevedono che le cappe di aspirazione, i filtri e gli ambienti circostanti (comprese le superfici di lavoro e di appoggio) siano sempre puliti e sanificati. Il miglioramento delle condizioni igieniche della cappa aiuta a superare le ispezioni salvaguardando quindi da sanzioni amministrative relative alle carenze igieniche della struttura e delle attrezzature.



LA VOSTRA CUCINA E' A RISCHIO CONTAMINAZIONE PER GOCCIOLAMENTO? La presenza di residui grassi all'interno di filtri e condotte e lo sgocciolamento di essi dalle cappe e dai canali di evacuazione fumi può provocare contaminazione dei cibi in fase di cottura e/o preparazione. I depositi organici che vengono a formarsi sono anche un ottimo substrato per la proliferazione di batteri e muffe che, oltre a generare cattivi odori, possono risultare pericolosi per la salute dell'uomo o contaminare gli alimenti.



IL VOSTRO IMPIANTO DI ASPIRAZIONE E' A PROVA D'INCENDIO? Le problematiche tipiche delle cucine industriali sono relative al sistema di estrazione fumi. I vapori estratti sono composti da un'alta percentuale di grasso che si accumula nei filtri, nelle cappe, nei condotti ed estrattori, questo grasso è altamente infiammabile, ed è responsabile della maggior parte degli incendi che si verificano nei ristoranti.

