

1. Czyszczenie mechaniczno-rotacyjno-pneumatyczne.

Jest to system oparty na odrywaniu z wewnętrznej powierzchni kanałów zanieczyszczeń przy pomocy wirujących szczotek oraz jednoczesnym ich usuwaniu przy pomocy wytworzonego przez specjalny pochłaniacz ciśnienia powietrza. W zależności od typu zanieczyszczeń i kształtu kanałów wentylacyjnych używane są różne typy szczotek rotacyjnych (spiralne, walcowe, polietylenowe, włosiowe, metalowe, miedziowe). Szczotki te są napędzane przy pomocy urządzenia czyszczącego oraz elastycznych wałków napędowych o długościach od 15 do 45 metrów, w zależności od średnicy kanału. Urządzenie pochłaniające posiada własny system filtrów, które po zapełnieniu nieczystościami są utylizowane w naszej firmie.

2. Czyszczenie przy użyciu wysokociśnieniowego i wysokotemperaturowego agregatu pompowego.

Jest to metoda bardzo efektywna, stosowana szczególnie w sekcjach grillowych, piekarniczo-cukierniczych, w kuchniach hotelowych, okrętowych, smażalniach ryb, rożniach, itp. Do agregatu dodawane są specjalne środki myjące. Środki te są biodegradowalne i całkowicie bezpieczne dla środowiska. Posiadamy polskie świadectwa (PZH) dopuszczenia do stosowania w przemyśle spożywczym, w szpitalach, itp.