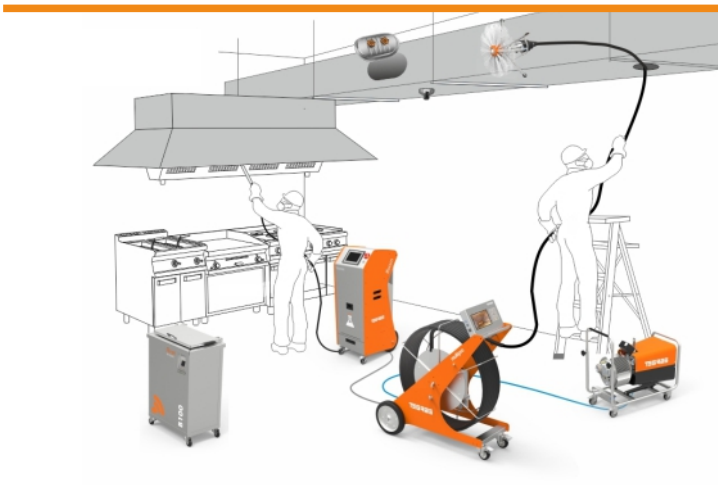
Pulizia e igiene per cucine e locali

Thermocentro Service SA annovera fra i suoi servizi anche la pulizia e la sanificazione di impianti di aspirazione e di condizionamento.

In questo articolo si spiega il perché la pulizia di questi impianti è fondamentale e si dà la possibilità di approfondire i due trattamenti con dei video.



Pulizia di impianti di aspirazione

La pulizia del grasso cappe e condotti di aspirazione delle cucine industriali è un servizio che Thermocentro Service svolge, avvalendosi di una nuova tecnologia che permette una pulizia profonda:

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

Pulizia dell'impianto di aspirazione, perché?

- Controlli d'igiene da parte del Laboratorio cantonale: la pulizia accurata della cappa contribuisce all'igiene generale della cucina, indispensabile per superare le ispezioni d'igiene.
- Rischio contaminazione per gocciolamento: la presenza di residui grassi all'interno di filtri e condotte e il conseguente sgocciolamento dalle cappe e dai canali di evacuazione fumi può provocare la contaminazione dei cibi in fase di cottura e/o preparazione. Inoltre, i depositi organici che vengono a formarsi sono un ottimo substrato per la proliferazione di batteri e muffe che, oltre a generare cattivi odori, possono risultare pericolosi per la salute dell'uomo e contaminare gli alimenti.
- Prevenzione rischio incendi: le problematiche legate al sistema di estrazione fumi destano da sempre preoccupazione nelle cucine industriali. I vapori estratti sono composti, infatti, da un'alta percentuale di grasso che si accumula in filtri, cappe, condotti ed estrattori. La pulizia evita dunque che questo grasso, altamente infiammabile, sia motivo di incendio.

GUARDA IL VIDEO

Pulizia e sanificazione di impianti di condizionamento

Thermocentro Service si occupa anche della pulizia e sanificazione degli impianti di condizionamento avvalendosi, anche in questo caso, di una nuova tecnologia che prevede il lavaggio con acqua e la sanificazione con vapore a secco di ogni componente del condizionatore, evitando dunque l'impiego di prodotti chimici, quali schiume e detersivi, garantendo un risparmio energetico del 30-40%.

Pulizia dell'impianto di condizionamento, perché?

- Pulizia dell'aria: con la sanificazione a vapore si elimina definitivamente il rischio di comparsa di muffa, virus e batteri (tra cui la legionella pneumophila), evitando dunque la diffusione di aria malsana emessa dai condizionatori.
- Risparmio: il condizionatore pulito consuma il 30% in meno di energia elettrica.

GUARDA IL VIDEO

Thermocentro Service è a disposizione per consulenze e offerte e dedica ai soci Gastro Ticino uno sconto del 10%.

BUONO SCONTO 10% PER TUTTI I SOCI GASTROTICINO
PER I SERVIZI DI PULIZIA CAPPE E CONDIZIONATORI
10%
THERMOCENTRO SERVICE
WULLSCHLEGERGROUP
Thermocentro Service SA - Via Gorelle, 18 - 6593 S. Antonino
091 850 45 67 - info@thermocentro.ch - www.thermocentro.ch