



Nettoyage climatisation  
Ventilation industrielle  
VMC et hottes de cuisine

## Air Qualité - Arc en Ciel S.A. Département "Entretien Hottes de Cuisine"

### Nettoyage et dégraissage des hottes de cuisine et des ventilations industrielles

#### HYGIENE ALIMENTAIRE

Un entretien régulier des hottes de ventilation améliore l'hygiène alimentaire de votre restaurant.

Ainsi, les résidus gras, se trouvant dans les filtres ou les hottes sales, sont éliminés.

#### SECURITE INCENDIE

Les graisses sont combustibles et augmentent significativement les risques d'incendie.

#### CONFORT

En nous confiant l'entretien de vos hottes de cuisine, vous permettez la diminution des fumées ainsi que le risque de chaleur excessive tout en évitant les odeurs côté salle.

#### MAINTENANCE

Prolongez la durée de vie de vos équipements

Pour plus d'informations, visitez notre site [www.airqualite.fr](http://www.airqualite.fr) ou appelez au 01 43 30 31 54.



Parce qu'un manque d'entretien des ventilations de cuisines de restauration peut entraîner des risques d'incendie, dégrader la qualité des plats préparés et nuire au confort de vos employés et de vos clients, nous vous recommandons de confier leur nettoyage à un spécialiste des travaux de dégraissage.

**Un entretien régulier améliore la durée de vie de vos systèmes de ventilation.**

**AIR QUALITE - ARC EN CIEL** possède plus de 10 ans d'expérience dans ce type de travaux auprès des professionnels et des collectivités.

**N'attendez plus, contactez-nous au 01 43 30 31 54.**

#### Notre intervention inclut :

- Protection des appareils de cuisine avec mise en place de bâches de protection,
- Démontage des filtres et des capteurs de hotte,
- Nettoyage des filtres et des capteurs de la hotte à l'aide du canon à mousse détergente,
- Ramonage des conduits d'extraction,
- Rinçage à la haute pression eau chaude des filtres et des hottes,
- Lustrage des parties Inox des hottes,
- Nettoyage du moteur de l'extracteur,
- Remontage des différents éléments,
- Vérification du bon fonctionnement,
- Remplissage, si disponible, du carnet d'entretien,
- Rédaction de la fiche d'intervention récapitulative.



Nettoyage climatisation  
Ventilation industrielle  
VMC et hottes de cuisine

Département  
Entretien Hottes  
de Cuisine



Nettoyage climatisation  
Ventilation industrielle  
VMC et hottes de cuisine

# Air Qualité - Arc en Ciel S.A.

## Département "Entretien Hottes de Cuisine"

### Services et avantages

#### ASSISTANCE

Sur simple appel, nous réalisons un devis ou déclenchons la visite d'un agent commercial. Nous prenons en compte vos contraintes d'exploitation.

#### ZÉRO TEMPS MORT

Nous proposons une intervention en période de non utilisation, un jour de fermeture ou même de nuit si vos contraintes d'exploitation ne permettent pas un nettoyage entre deux services.

#### UN DEVIS ENGAGEANT

Pas de mauvaise surprise, pas de coût caché, vous connaissez nos tarifs dès établissement du devis.



Pour toutes nos interventions, "Air Qualité - Arc en Ciel S.A." délivre une attestation GC18(\*) certifiant la bonne exécution des travaux.

#### Restaurateurs

##### (\*) Vos obligations légales

Article GC 18 du Journal Officiel du 14 août 1980

1. Les appareils de cuisson doivent être maintenus en bon état de fonctionnement et nettoyés, chaque fois qu'il est nécessaire.
2. Les conduites d'évacuation, lorsqu'elles existent, doivent être entretenues régulièrement et ramonées au moins une fois par semestre.
3. Pendant la période de fonctionnement, le circuit d'extraction d'air vicié de buées et de graisse, doit être nettoyé complètement, y compris les ventilateurs, au moins une fois par an.

L'arrêté du 25 septembre 1985 définit les substances admises pour les produits de nettoyage de matériels pouvant se trouver en contact avec des denrées alimentaires.

Nous sommes spécialistes du dégraissage complet des hottes professionnelles dans le secteur de la restauration.

Le dégraissage et la désinfection biochimique par pulvérisation de mousse sont complétés par nettoyage haute pression vapeur de l'ensemble de l'installation. Les graisses durcies résiduelles sont éliminées par grattage.

Nous offrons la possibilité d'intervention de jour comme de nuit. Notre intervention vous assure le bon fonctionnement de votre système d'évacuation des vapeurs grasses de cuisine et évite les risques d'incendie.

#### SERVICES DISPONIBLES

- Devis
- Nettoyage aux heures de non utilisation
- Maintenance
- Attestation légale



Nettoyage climatisation  
Ventilation industrielle  
VMC et hottes de cuisine

Département  
Entretien Hottes  
de Cuisine

**Air Qualité - Arc en Ciel : Société Anonyme au capital de 228 000 euros**  
21, avenue Marcel Dassault - Zone Industrielle de Vaucanson 93 370 Montfermeil  
Siret 418 502 787 00025 - APE 747Z

**Service commercial :**  
Tél. : 01 43 30 31 54 Fax : 01 43 88 93 69 Mail : [informations@airqualite.fr](mailto:informations@airqualite.fr)  
Site [www.airqualite.fr](http://www.airqualite.fr)