

TRAITEMENT DES NUISIBLES

DÉRATISATION, DÉSINSECTISATION, DÉSINFECTION

Nos métiers consistent à lutter contre :

- les rongeurs (rats, souris, ...)
- les insectes (blattes, punaises des lits, ...)
- les insectes xylophages (termites, ...)
- les insectes volants (moustiques, mouches, ...)
- les oiseaux (pigeons, ...)

N° D'AGRÉMENT : RH01885



NOS SOLUTIONS

Mise en place de plans d'action adaptés pour chaque type de nuisibles avec les produits et matériels professionnels correspondant à chaque situation avec la maîtrise des méthodes d'applications (respect de la sécurité et de l'environnement).



CLIENTS

- Collectivités (administration, enseignement, mairie, armée, ...)
- Hôtellerie & Restauration
- Santé (hôpitaux, maisons de retraite, cliniques, ...)
- Immobilier (régies, ...)
- Industries
- Grande Distribution



NUISANCES

- Contaminations, mauvaises odeurs, ...
- Développement des maladies
- Destruction des stocks
- Mauvaise réputation et image d'un établissement

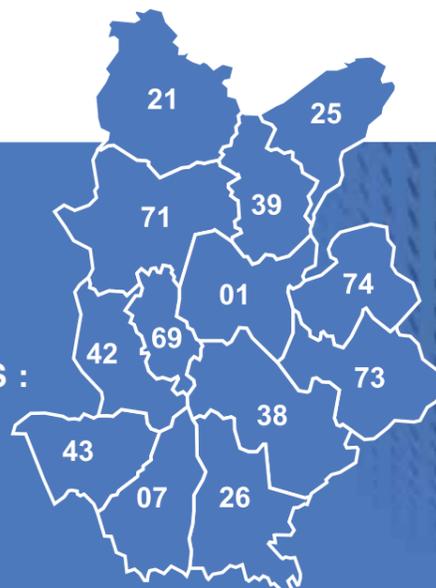


NOS PRESTATIONS

- Diagnostic
- Étude du milieu et des risques
- Mise en place de solutions adaptées
- Suivi, conseils et garantie par contrat
- Vente de produits et matériels professionnels



SECTEURS GÉOGRAPHIQUES :



Dombes

HOTTES

NETTOYAGE



DÉPOUSSIÉRAGE
DES RÉSEAUX
DE VENTILATION



DÉGRAISSAGE
DES HOTTES
DE CUISINE
PROFESSIONNELLE



DÉRATISATION
DÉSINSECTISATION
DÉSINFECTION

DES SOLUTIONS POUR LA QUALITÉ DE L'AIR
L'ASSURANCE D'UNE ENTREPRISE
AU SAVOIR-FAIRE RECONNU.
QUALITÉ, RÉACTIVITÉ ET SOUPLESSE
À VOTRE SERVICE



Une solution globale pour l'hygiène active de vos installations et locaux.
Spécialisé dans le domaine du nettoyage et de l'hygiénisation des installations de ventilation et du traitement des nuisibles.



DOMBES HOTTES NETTOYAGE

170 RUE DE L'ARTISANAT
01390 SAINT ANDRÉ DE CORCY
TÉL : 04 74 98 04 29 / FAX : 04 74 98 04 39
dombeshottesnettoyage@orange.fr
www.dombeshottesnettoyage.fr

ENTREPRISE
QUALIFIÉE



DOMAINES D'INTERVENTION

UNE SOLUTION GLOBALE POUR L'HYGIÈNE ACTIVE DE VOS INSTALLATIONS ET LOCAUX

1 AUDIT ET CONTRÔLE AÉRAULIQUE

Contrôle par caméra
 Contrôle de vacuité
 Contrôle des débits d'air

2 MISE EN PROPreté ET DÉSINFECTION DES SYSTÈMES AÉRAULIQUES

Réseaux de VMC
 Réseaux de soufflage et désinfection par procédé Hygiasept
 Évaporateurs, condenseurs, linéaires froids, gaines textiles
 Aérothermes
 Réseaux d'extraction, sorbonnes de laboratoires

3 DÉGRAISSAGE DES RÉSEAUX D'EXTRACTION DE GRANDE CUISINE

Entretien et vérifications (Article GC 21) :
 Au moins une fois par an, il doit être procédé au ramonage des conduits d'évacuation et à la vérification de leur vacuité.

Pendant les périodes d'activité, les appareils de cuisson et de remise en température, le circuit d'extraction d'air vicié, de buées et de graisses, y compris les ventilateurs et récupérateurs de chaleur éventuels, doivent être nettoyés chaque fois qu'il est nécessaire.

Les filtres doivent être nettoyés ou remplacés aussi souvent que nécessaire et, en tout cas, au minimum une fois par semaine.

4 DÉPOUSSIÉRAGE ET DÉSINFECTION DES ÉVAPORATEURS EN MILIEU AGROALIMENTAIRE



5 MAINTENANCE DES INSTALLATIONS

Équilibrage des réseaux
 Création et remplacement des réseaux
 Changement moteur
 Pose de trappes
 Remplacement des courroies
 Pose de système d'extraction

6 FOURNITURE ET REMPLACEMENT DE FILTRES À AIR

Plan filtrant
 Pré-filtration
 Filtres à poches
 Filtres absolus
 Filtres à graisse (inox, galvanisé, jetable)
 Filtres climatisation

7 DÉBOUCHAGE ET NETTOYAGE DES RÉSEAUX DES EAUX USÉES ET TRAITEMENT BIOLOGIQUE DES CANALISATIONS D'ÉVACUATION

8 TRAITEMENTS ANTIPARASITAIRES

Dératisation
 Désinsectisation
 Désinfection

SECTEURS D'INTERVENTION



CHR

Hôtellerie
 Restauration Collective
 Cuisines centrales
 Restauration rapide
 Restauration traditionnelle
 Traiteurs



MEDICAL

Établissements hospitaliers
 Laboratoires
 Maisons de retraite



COLLECTIVITÉS

ERP de la 1ère à la 4ème catégorie
 Établissements d'enseignement
 Administration
 Habitats collectifs
 Salles des fêtes, salle de sports
 Mairie



INDUSTRIE

Automobiles
 Équipementiers
 Chimiques et pétrochimiques
 Métallurgie et sidérurgie
 Agroalimentaire

TRAITEMENT DES RÉSEAUX VMC

LA QUALITÉ DE L'AIR

Quotidiennement, à l'intérieur et à l'extérieur, la qualité de l'air que nous respirons a un impact direct sur notre santé et notre performance au travail. À l'intérieur des bâtiments, les polluants les plus fréquemment rencontrés d'origine biologique (accariens, bactéries, virus, ...) ou chimique (tabac, aldéhydes, monoxyde de carbone, ...) sont responsables d'allergies ou d'irritations du système respiratoire et peuvent provoquer des maladies graves.

Quelque soit le type d'entreprise ou d'organisation et bien au-delà des enjeux règlementaires et de productivité, c'est de la santé, du bien être et de la fidélité de nos collaborateurs dont il est question lorsque l'on évoque les enjeux de qualité de l'air au sein des bâtiments. Le traitement de dépoussiérage, désinfection ou décontamination des circuits de ventilation est donc indispensable pour préserver la santé et la sécurité de tous collaborateurs (tel qu'imposé par le code du travail).



UN NOUVEL AIR EST NÉ

Nettoyage, dépoussiérage, dégraissage, désinfection et contrôle des systèmes aérauliques. Une prestation irréprochable avec des produits de qualité pour des réseaux optimisés et fiables.

L'entretien des réseaux de ventilation est indispensable à la qualité de votre environnement et à la protection de votre santé. Pour assurer le bon fonctionnement de la VMC, il est donc nécessaire de la nettoyer aussi souvent que nécessaire.

Le règlement sanitaire du département de Paris (arrêté n°79-561) indique, annexe IV article 31, que : "Les conduits de ventilation doivent avoir un tirage suffisant et être en bon état de fonctionnement; ils doivent être ramonés chaque fois qu'il est nécessaire et au moins tous les trois ans quand ils desservent des pièces où peut se trouver un appareil à combustion non raccordé à un conduit de fumée.



Le traitement et dépoussiérage régulier des circuits de ventilation constitue une étape essentielle pour garantir :

- La **santé** des collaborateurs
- La **fiabilité** des systèmes de ventilation
- L'**optimisation** énergétique

En fonction des environnements, les opérations de traitement assureront :

Un diagnostic et une évaluation de l'encrassement des réseaux et l'analyse de la nature des polluants.

Le nettoyage manuel ou automatique des réseaux et des centrales d'air par aspiro-brossage, filtration et nettoyage des bouches de ventilation.

La désinfection afin de détruire les polluants biologiques, en général agents pathogènes.



Réseaux VMC avant et après



De tels traitements impliquent la mise en place de procédures techniques personnalisées selon le milieu concerné :

Santé (hôpitaux, cliniques, maisons de retraite, ...)

Tertiaire (bureaux, commerces, musées, ...)

Résidentiel (habitations, hôtellerie, ...)

Industries (agro-alimentaires)

Collectivités (piscines, salles de congrès, cinémas, ...)

ENTREPRISE QUALIFIÉE

