



EC  DUCT

ČIŠTĚNÍ VZDUCHOTECHNIKY

OBSAH E-BOOKU

Význam čištění vzduchotechniky v restauracích.....	02
Snížení požárního rizika.....	03
Zvýšení efektivity odtahů.....	04
Úspora elektrické energie.....	05
Zdravotní bezpečnost.....	06
Zdraví zaměstnanců a zákazníků.....	07
Normy.....	08

VÝZNAM ČIŠTĚNÍ VZDUCHOTECHNIKY V RESTAURACÍCH

Vítejte v našem průvodci zaměřeném na čištění vzduchotechniky se zvláštním zaměřením na čištění VZT odtahů z kuchyní. Naše společnost se specializuje na zajištění čistého a bezpečného provozu vašich vzduchotechnických systémů. Tento e-book vám poskytne informace o klíčových výhodách pravidelného čištění vzduchotechniky:

- Snížení požárního rizika
- Zvýšení efektivity odtahů
- Úspora na elektrické energii
- Hygienické standardy
- Zdraví zákazníků a zaměstnanců

SNÍŽENÍ POŽÁRNÍHO RIZIKA

Proč je důležité čistit vzduchotechniku?

Kuchyňské vzduchotechnické systémy jsou často vystaveny vysokým teplotám a mastnotě, která se může snadno hromadit v odtahových kanálech. Toto hromadění tuků a olejů představuje významné požární riziko, protože může dojít k jejich vznícení.

Statistiky a rizika

Statistiky

Podle statistik hasičských sborů je znečištěná vzduchotechnika jednou z hlavních příčin požárů v restauracích.

Požární rizika

Mastnota a oleje usazené ve vzduchotechnických odtazích mohou být extrémně hořlavé. V případě vznícení může požár rychle zachvátit celý systém a rozšířit se do dalších částí budovy.

EcoDuct s.r.o.

Naše služby zahrnují důkladné čištění všech částí vzduchotechnického systému, od digestoří až po výfukové potrubí. Naše společnost používá specializovanou technologii, která zajišťuje odstranění veškerých usazenin a mastnot, čímž snižujeme riziko požáru.

Před:



Po:



ZVÝŠENÍ EFEKTIVITY ODTAHŮ

Význam

Efektivní odtah je klíčový pro udržení čistého a zdravého prostředí v kuchyni. Znečištěné a zanesené odťahové systémy mohou vést k několika problémům:

Snížený výkon

Odtahové systémy, které jsou zaneseny mastnotou a nečistotami, pracují méně efektivně. To může vést k nedostatečnému odstraňování kouře, par a zápachů z kuchyně.

Zvýšené opotřebení

Zanesené systémy musí vynaložit více úsilí, což může vést k rychlejšímu opotřebení a zvýšené potřebě údržby a oprav.

EcoDuct s.r.o.

Naše čištění vzduchotechniky zajišťuje, že vaše odťahové systémy budou pracovat s maximální efektivitou. Pravidelné čištění snižuje opotřebení vzduchotechnického systému a prodlužuje životnost jednotlivých komponent.

Před:



Po:



ÚSPORA ELEKTRICKÉ ENERGIE

Energetická účinnost vzduchotechniky

Jedním z významných důvodů pro pravidelné čištění vzduchotechniky je úspora elektrické energie. Efektivní provoz vzduchotechnického systému je klíčový nejen pro udržení optimálního vnitřního prostředí, ale také pro minimalizaci provozních nákladů. Nečistoty, mastnota a prach, které se hromadí ve vzduchových cestách, výrazně ovlivňují výkon systému a zvyšují spotřebu energie.

Zátěž na ventilátory a motory

Výstupem z našeho čištění je protokol, který slouží jako dokumentace o řádně udržované vzduchotechnice pro hygienické kontroly vaší restaurace.

Před:

Po:

EcoDuct s.r.o.

Naše čištění vám zajistí nižší spotřebu elektrické energie. Pravidelné čištění pomáhá udržovat optimální energetickou účinnost.



ZDRAVOTNÍ BEZPEČNOST

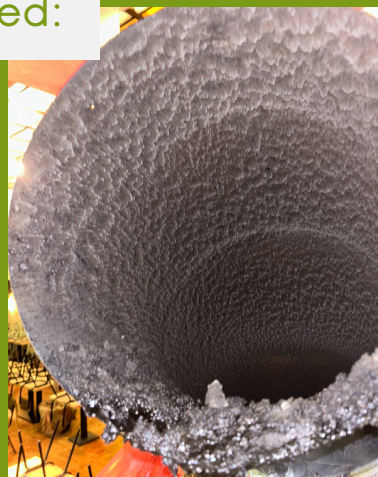
Zdravotní bezpečnost je v gastronomii naprosto zásadní, a to platí i pro vzduchotechniku. Znečištěné ventilační systémy mohou být zdrojem nebezpečných bakterií, plísní a virů, které ohrožují zdraví vašich zákazníků i zaměstnanců. Vnitřní prostor vzduchotechnických systémů je ideálním prostředím pro tvorbu zmíněných mikroorganismů.

Pravidelná údržba a čištění vzduchotechniky pomáhá předcházet zdravotním problémům, jako jsou respirační potíže a alergie, které mohou být způsobeny kontaminovaným vzduchem. Dopřejte svým zákazníkům a zaměstnancům příjemné a zdravé prostředí.

EcoDuct s.r.o.

Výstupem z našeho čištění je protokol, který slouží jako dokumentace o řádně udržované vzduchotechnice pro hygienické kontroly Vaší restaurace.

Před:



Po:



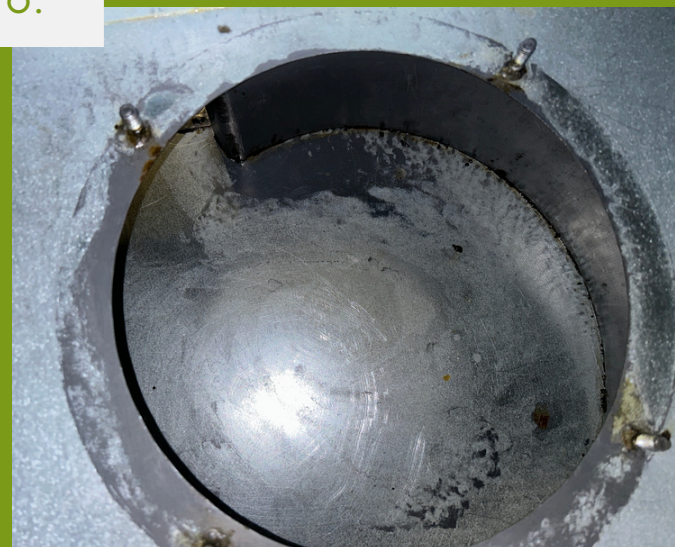
ZDRAVÍ ZAMĚSTNANCŮ A ZÁKAZNÍKŮ

Správně a pravidelně čištěná vzduchotechnika zajišťuje čistý vzduch bez alergenů, prachu a jiných škodlivin. To je důležité nejen pro zdraví zákazníků, ale i pro zaměstnance, kteří v prostředí restaurace tráví většinu svého času. Znečištění vzduchotechniky vede k výskytu různých zdravotních problémů a chronických onemocnění.

Před:



Po:



NORMY

ČSN 73 0875:

Požární bezpečnost staveb - Shromažďovací prostory

ČSN EN 16282-1:

Způsoby odvětrávání kuchyní - Část 1: Požadavky na konstrukci a instalaci

ČSN EN 13779:

Větrání nebytových budov - Výkonové požadavky na větrací a klimatizační systémy

ČSN EN 16798-3:

Energetická náročnost budov - Větrání nebytových budov - Část 3: Požadavky na větrací a klimatizační systémy

ČSN EN 15780:

Větrání budov - Vzduchotechnické potrubí - Čištění potrubí větracích a klimatizačních systémů

ČSN EN 16798-1:

Energetická náročnost budov - Větrání nebytových budov - Část 1: Požadavky na vnitřní prostředí

Investice do pravidelného čištění vzduchotechniky je investicí do bezpečnosti, efektivity a úspor vaší restaurace.

Kontaktujte nás ještě dnes a zjistěte, jak můžeme pomoci udržet vaše vzduchotechnické systémy v nejlepší kondici.

Pro více informací a objednání našich služeb navštivte naši webovou stránku www.ecoduct.cz nebo nás kontaktujte na telefonním čísle +420 725 527 690 a domluvte si osobní schůzku, která je důležitou součástí pro vytvoření cenové nabídky.

Tomáš Karaus

Jednatel

+420 725 527 690

info@ecoduct.cz

Mostecká 38, 43401 Most • info@ecoduct.cz • www.ecoduct.cz