

**S.&T.A.**

INDOOR AIR QUALITY

RESTITUIAMO UN BENE PRIMARIO



Progettazione e Realizzazione  
Interventi di Bonifica degli  
impianti  
di estrazione fumi di cottura

Soluzioni & tecnologie ambientali s.r.l.

Sede legale: Via C.Colombo, 21/B – 20040 Cavenago Brianza (MI)

Sede Operativa (Uffici e Magazzino): via Sabin, 22 – 20040 Cavenago Brianza(MI)

tel. 02/95335389 fax 02/95337010 e-mail seta@sittin.it - R.E.A. della C.C.I.A.A. Mi 1578903 C./F. & P.IVA 02842160968

Easy PDF Creator is professional software to create PDF. If you wish to remove this line, buy it now.

**S** & T. A. – *Soluzioni & Tecnologie Ambientali* – ha studiato e sviluppato una metodologia d'intervento che consente di dare piena e soddisfacente risposta a tutte le problematiche legate all'eccessivo accumulo di grassi all'interno degli impianti di estrazione fumi delle cucine, senza interferire con la loro normale attività lavorativa.

Le attrezzature ed i protocolli seguiti consentono:

- ∅ l'eliminazione del grasso e delle incrostazioni accumulatosi all'interno delle canalizzazioni ed intorno a tutti gli elementi che compongono l'impianto di estrazione (cappe, filtri, condotte, estrattori), senza dover procedere allo smontaggio dell'impianto stesso,
- ∅ l'esecuzione delle operazioni in tempi rapidi e senza alcuna interferenza con l'attività svolta all'interno dei locali. Normalmente questi interventi vengono realizzati di notte, nel periodo di fermo dell'attività tra la preparazione della cena e delle colazioni o nel giorno di riposo infrasettimanale,
- ∅ l'applicabilità di questa tecnologia a qualsiasi tipologia di impianto,
- ∅ il ripristino delle migliori condizioni di esercizio dell'impianto con riduzione dei costi energetici e di manutenzione, oltre che d'incendio e di contaminazione dei cibi ed il ripristino di idonee condizioni microclimatiche degli ambienti di lavoro.

**S** & T. A. certifica e garantisce la qualità dei suoi servizi.

## BONIFICA DEGLI IMPIANTI DI ESTRAZIONE FUMI DI COTTURA

Come tutti gli impianti, anche l'impianto di estrazione dei fumi di cottura delle cucine necessita di interventi di manutenzione che prevedano il controllo, la pulizia e la sistemazione di tutti i suoi elementi. All'interno delle canalizzazioni, infatti, nel corso degli anni di esercizio, si verificano accumuli di grasso proveniente dalle preparazioni dei cibi.

Questo tipo di intervento, oltre a garantire la funzionalità dell'impianto, consente di soddisfare le prescrizioni di diverse normative:

\* Normativa antincendio: l'elevato potere calorico posseduto dalle particelle di grasso accumulatosi nelle canalizzazioni, unitamente alle elevate temperature raggiunte all'interno degli impianti di estrazione, aumentano il rischio d'incendio nei locali cucina.

\* D. Lgs 155/97 H.A.C.C.P. in materia di sorveglianza sanitaria: l'eccessivo accumulo di grasso oltre che rappresentare un substrato organico ideale per la proliferazione di colonie di microrganismi, può portare a gocciolamenti dalle cappe o dalle giunzioni tra due distinte sezioni di canale non perfettamente a tenuta, con conseguente contaminazione dei cibi.

\* D.Lgs 626/94: l'eccessivo accumulo di grasso causa una diminuzione delle potenzialità dell'impianto, con conseguente ristagno all'interno della cucina di odori ed aumento delle temperature, che sottopongono i dipendenti che vi stazionano stabilmente a condizioni di lavoro microclimatiche non accettabili.

\* l'eccessivo accumulo di grasso all'interno delle componenti dell'estrattore, infine, può portare alla rottura dei cuscinetti delle giranti, con conseguente squilibrio dell'asse di rotazione dei motori e seria compromissione della loro efficienza, quando non alla loro completa rottura. Le conseguenze sono ingenti spese sia per il loro ripristino meccanico, sia per sopperire al fermo dell'unità di cottura.

Per risolvere tutte le problematiche sopra riportate, S.&T.A. S.r.l., mediante l'utilizzo di appropriate attrezzature e prodotti studiati ad hoc, realizza interventi di bonifica dell'intero impianto di estrazione fumi. Interventi che consentono la rimozione completa del grasso accumulatosi su tutti gli elementi (filtri, cappe, canali ed estrattore), riconsegnando un impianto completamente rigenerato.

## Fase 1

### Analisi Preliminari

- Ispezione visiva delle componenti dell'impianto di estrazione e valutazione delle condizioni ambientali.
- Ispezione e Registrazione con videocamera robotizzata delle condizioni igieniche presenti all'interno delle cappe e delle condotte dell'impianto di estrazione
- Controllo efficienza filtri ed Unità di estrazione
- Valutazione e misurazione del grasso accumulatosi all'interno delle cappe e delle canalizzazioni dell'impianto di estrazione
- Valutazione delle condizioni microclimatiche indoor



## Fase 2

### Reports & Certificazioni

- Relazione e commenti all' ispezione dell'impianto.
- Rilascio di CD con le immagini riprese all'interno delle condotte.
- Qualora necessario definizione del piano di intervento con specifiche dei trattamenti, budget, obiettivi e vantaggi dell'azione correttiva.

## Fase 3

### Interventi di Bonifica

- In stretta collaborazione con il Committente, creazione del piano programmato dei lavori, ritagliato secondo le specifiche esigenze ed in modo da ridurre al minimo i disagi produttivi ed al personale.



- Predisposizione dei locali e delle precauzioni d'uso.

- Smontaggio dei filtri delle cappe e realizzazione, ove la tecnica d'intervento lo indicherà, di sportelli per l'introduzione delle attrezzature di volta in volta ritenute più idonee al conseguimento del miglior risultato. Questi sportelli verranno, a conclusione dell'intervento, dopo essere stati debitamente richiusi, segnalati e lasciati in dotazione all'impianto per futuri interventi di **manutenzione**.

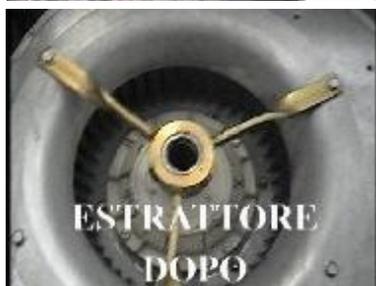


- Preparazione macchinari e attrezzature.
- Fase operativa dell'intervento, completa di test di verifica e messa a punto degli impianti:

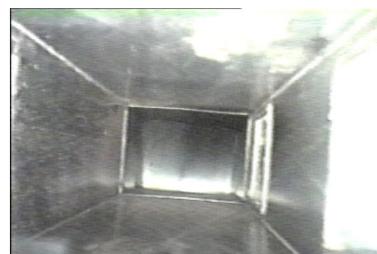
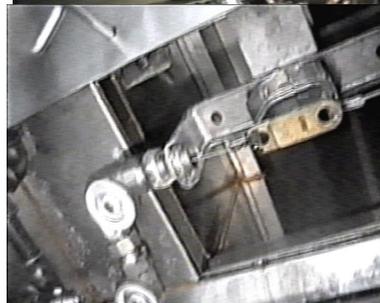
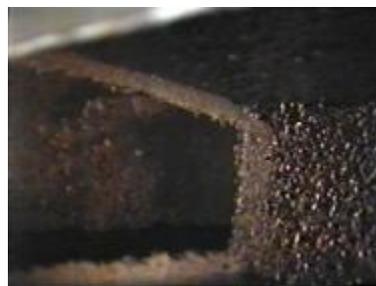


## Fase 3

- Bonifica dell' unità di estrazione, con eventuale sostituzione di cinghie, cuscinetti usurati e materassini fonoassorbenti



- Bonifica dei canali, delle cappe e dei filtri con adeguate attrezzature robotizzate e pneumatiche, con uso di specifici prodotti sgrassanti e l'azione meccanica di un potente getto di vapore saturo in pressione, aspirando contestualmente il grasso di risulta.
- Ispezione e Registrazione con videocamera robotizzata delle condizioni igieniche presenti all'interno delle cappe e delle condotte a conclusione dell'intervento di bonifica e test di verifica delle condizioni di funzionamento dell'impianto



## Fase 4

### Reports & Certificazioni

- Relazione e rapporto post trattamento, con rilascio di CD video con le immagini registrate prima, durante e dopo l'intervento di bonifica.
- Rilascio di certificazione valida ai fini dei controlli di igienicità degli ambienti e della prevenzione dai rischi d'incendio richiesta dalle ASL.

## Fase 5

### Programma di Manutenzioni

- Studio e proposta di un programma di interventi programmati per la corretta manutenzione degli impianti.