



**LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO
DE CONDUTAS DE AR**

**LIMPEZA DE CONDUTAS
DE EXAUSTÃO, HOTTES
E COZINHAS**

OperAngola

Introdução

- Cada vez mais, a sociedade está consciente da importância de respirar ar limpo, isento de contaminantes, partículas, micróbios, bactérias e outros elementos em suspensão, que podem provocar-nos doenças sérias, e por vezes crónicas.
- Felizmente, de forma geral a nível mundial, estão a ser implementadas normas que regem a manutenção e higiene dos sistemas de climatização.
- A Organização Mundial da Saúde define o Síndrome do Edifício Doente como o conjunto de doenças originadas pela contaminação do ar em espaços fechados, as quais podem ser causadas por partículas em suspensão, fungos, micróbios ou bactérias.
- Uma correta manutenção dos sistemas de climatização, com base nas normas vigentes, é a melhor garantia para uma boa qualidade de ar interior.

1.

Limpeza e Higienização de Conduas de Ar

1.1.

Consequência da não higienização de condutas

- Sabia que as partículas de poeira e sujidade que se acumulam no interior de sistemas de ventilação e climatização (AVAC) potenciam o aumento das partículas em suspensão no ar, favorecendo também o crescimento de fungos e bactérias?
- Através da ocupação normal do edifício, geram-se grandes quantidades de contaminantes e poluentes atmosféricos, tais como pelos, poeiras e produtos químicos.
- Estes contaminantes são puxados para o sistema de climatização e re-circulação 5 a 7 vezes por dia, em média. Ao longo do tempo, esta re-circulação provoca uma acumulação de contaminantes nas condutas.
- Um sistema de climatização contaminado não significa necessariamente ar insalubre, porém, pode estar a contribuir para problemas de saúde maiores.
- Os contaminantes que albergam, podem causar sérios problemas para as pessoas com problemas de saúde respiratórios, doenças auto-imunes ou algumas alergias ambientais.

1.2.

Vantagens da limpeza e higienização de condutas

- A higienização dos sistemas de climatização contribui para a manutenção da qualidade do ar que se respira no interior de um edifício.
- Como consequência, traz grandes benefícios para o conforto e saúde das pessoas que nele circulam, prevenindo doenças do foro respiratório.



O INIMIGO INVISÍVEL



Quantas notícias de incêndios em restaurantes vemos por dia?

A realidade é que se começarmos a contá-las iríamos surpreender-nos. Quantas vezes explicam qual a causa dos incêndios? A verdade é que se prestarmos atenção, nunca se comenta, mas a causa principal é sempre a mesma A GORDURA.



A gordura acumulada nos diferentes elementos dos sistemas de extração das cozinhas, é sempre o elemento desencadeador dos incêndios, o que representa um risco muito elevado, mas que em alternativa é relativamente fácil de eliminar.



Além do risco de incêndio, a gordura é um elemento fonte de outros riscos potencialmente perigosos, ao atuar como gerador de contaminação pelo qual proliferam pragas, fungos, mofo e bactérias que podem ser prejudiciais para a saúde.



De igual forma a gordura gera fumos incomodativos e maus odores que afetarão negativamente a reputação dos seus clientes, a qual se converte numa razão adicional, se não mesmo a mais importante, para limpar a 100% dos sistemas de extração.



A gordura vai fechando pouco a pouco as condutas e paralisa os sistemas de extração, o que se traduz na perda de rendimento da instalação e num aumento de consumo energético.



Uma limpeza geral em profundidade dos sistemas de extração em cozinhas, assim como limpezas de manutenção posterior dos mesmos, é a única garantia de um sistema são e sem riscos.

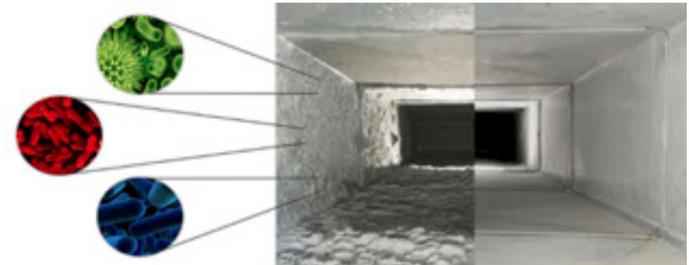
1.3.

Serviços a Prestar

A OPERANGOLA oferece os seguintes serviços :

- Inspeção de condutas (com relatório e vídeo detalhado das condutas)
- Limpeza de todo o tipo de condutas (com sistema de aspiração equipados com filtros HEPAIR (Filtro grosso + Pré filtro + Filtro principal)
- Limpeza de Permutadores e serpentinas
- Limpeza de Grelhas e Acessórios
- Análise da qualidade de Ar (QAE)

- Os nossos técnicos de AVAC realizam exames completos de componentes e sistemas para determinar se eles estão contaminados com uma acumulação significativa de partículas ou crescimento microbiano, ou se o desempenho AVAC está comprometido devido à contaminação build-up.



2.

Limpeza de Condutas de Exaustão, Hottes e Cozinhas

- As cozinhas industriais dispõem de um sistema de extração concebido para evacuar o fumo e os odores.
- Os vapores extraídos carregam um elevado nível de gordura que se acumula nos filtros, exaustor, condutas e extrator. Esta gordura é altamente inflamável, sendo a responsável pela maior parte dos incêndios produzidos nos restaurantes.
- Os sistemas sujos fazem com que o ventilador trabalhe em esforço, consumindo mais energia do que a necessária, gerando maus odores, por uma ventilação inadequada.
- Com uma limpeza periódica destes sistemas, evitavam-se todos estes riscos desnecessários.

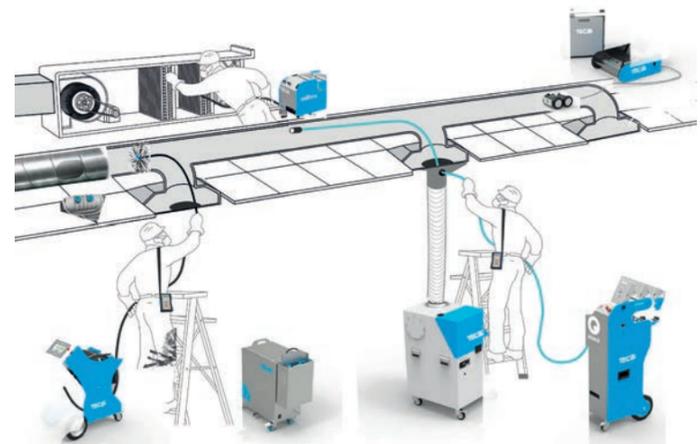


2.1.

Serviços a Prestar

A OPERANGOLA oferece os seguintes serviços :

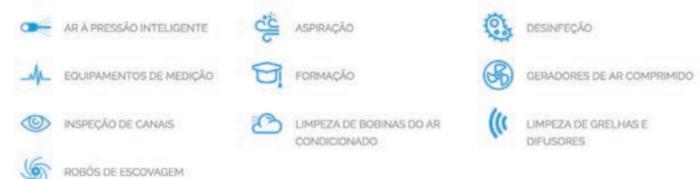
- Inspeção de Condutas (com relatório e vídeo detalhado das condutas e hottes)
- Limpeza de Hottes com Espuma Ativa (Rápida e eficiente)
- Limpeza de Condutas de Exaustão
- Abertura de caixas de visita para visualização e limpeza de equipamentos/ conduta (Acessórios recomendados para altas temperaturas).



3.

Equipamentos Utilizados

- A OPERANGOLA tem um conjunto de equipamentos completamente certificados para o desempenho dos trabalhos apresentados.





geral@operangola.com
T (+244) 928 562 868

Centro de Operações
Condomínio Zenith Towers
Torre 1 – Piso 11
Talatona – Luanda Sul, Angola

