

KITCHEN DEEP CLEANING®
NETTOYAGE DES CUISINES EN PROFONDEUR®
VISEZ L'EXCELLENCE !



NETTOYAGE DES CUISINES EN PROFONDEUR®: UNE CUISINE IMPECCABLE, COMME AU PREMIER JOUR

Une cuisine propre vous assure un fonctionnement optimal de vos appareils, une meilleure maîtrise des consommations énergétiques ainsi que le respect des règles d'hygiène et de sécurité. En complément de l'entretien quotidien de votre cuisine, optez pour la solution Technivap de nettoyage des cuisines en profondeur®. Notre ambition : vous offrir des espaces impeccables où tous vos talents culinaires peuvent s'exprimer.

Chaque jour, de la graisse, de la poussière et des substances nuisibles se déposent à l'intérieur, en dessous et derrière vos équipements. Un ensemble d'impuretés qui peuvent être à l'origine d'accidents, d'infections ou de non-conformités avec la réglementation. Or, l'entretien journalier de votre cuisine ne permet pas de traiter certaines zones inaccessibles. La solution Technivap de nettoyage en profondeur vous garantit une propreté intégrale de vos équipements et de votre cuisine.

Une remise en état totale

Pour traquer toute impureté, les éléments de votre cuisine sont intégralement démontés. Une opération qui

permet d'éliminer toute trace de graisse cuite, de calcaire, de moisissures... Après cette opération, à réaliser idéalement chaque année, votre matériel retrouve ses capacités de production (réduction de la consommation énergétique). Votre cuisine est impeccable, belle et opérationnelle comme au premier jour.

Faites confiance aux solutions Technivap

Pour optimiser l'exploitation de votre restaurant, les équipes Technivap interviennent de jour comme de nuit. Ces professionnels qualifiés, spécialistes du nettoyage des cuisines en profondeur®, mettent en œuvre nos solutions spécifiques. Une intervention qui contribue à allonger la durée de vie de vos équipements.

NOTRE DÉMARCHE EN 7 ÉTAPES :

- 1 Démontage des éléments et déplacement du mobilier pour un nettoyage optimal
- 2 Nettoyage et désinfection de chaque élément
- 3 Remplacement si nécessaire des joints siliconés
- 4 Nettoyage et détartrage des éléments de cuisson et de plonge
- 5 Nettoyage et désinfection de l'environnement du poste de préparation : mur carrelé, sol, mobilier...
- 6 Remontage, remise en place et contrôle du bon fonctionnement des éléments
- 7 Lustrage de chaque élément en inox.



LE PLAN HACCP, UN SYSTÈME PRÉVENTIF DE MAÎTRISE DES RISQUES

La réglementation française instaure la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point ou Analyse des dangers, points critiques pour leur maîtrise) comme référence pour la maîtrise de la sécurité alimentaire. Issu de l'adoption de la Directive européenne du 14 juin 1993, ce système induit la mise en œuvre de procédures strictes notamment dans les domaines de nettoyage et de désinfection.

ÉLÉMENTS ET MATÉRIELS DE LAVAGE

- ÉVIER
- PLONGE
- LAVABO
- ROBINETTERIE...

Traitement anti-tartre et anti-calcaire des surfaces.

ENVIRONNEMENT

- CARRELAGE
- CRÉDENCE
- PLAFOND
- SOL
- VITRE
- MUR...

Lavage des surfaces pour les débarrasser de toutes traces de salissures, de tartre ou de calcaire.

ÉLÉMENTS DE CAPTATION

- HOTTE
- FILTRE
- ÉVAPORATEUR
- DIFFUSEUR
- BOUCHE...

Dégraissage des installations, des filtres aux circuits d'extraction, pour éviter l'accumulation de graisses inflammables.

MATÉRIELS RÉFRIGÉRÉS

- CONGÉLATEUR
- RÉFRIGÉRATEUR
- VITRINE
- MEUBLE FROID BAS...

Démontage, isolation et nettoyage spécifique des pièces (micro-ventilateur par exemple). Pulvérisation d'une solution désinfectante (anti-bactéries, anti-champignons et anti-virus).

APPAREILS DE CUISSON

- BAIN-MARIE
- CUISEUR VAPEUR
- FOUR
- FRITEUSE
- GRIL
- PLAQUE DE CUISSON
- TABLE À INDUCTION
- PLAQUE LISSE À SNACKER
- RÔTISSOIRE
- FEUX VIFS
- PLAQUE COUPE-FEU...

Désencrassement de toutes les zones comportant des traces de graisses brûlées (parois, résistances...) et traitement anti-bactériologique. Une solution efficace dans la lutte contre les nuisibles.

MEUBLES

- BUFFET
- ÉTAGÈRE
- TABLE
- TIROIR
- PASSE-PLAT...

Nettoyage de toutes les zones comportant du calcaire, tartre, graisse... Dégagement et nettoyage des surfaces extérieures (façades, côtés, dessous et arrière).

DÉLIVRANCE D'UN CERTIFICAT DE NETTOYAGE

Pour valoriser l'engagement de votre entreprise, nous vous délivrons chaque année un Certificat de nettoyage. Il indique la réalisation de l'opération dans le respect des normes.

PROMESSE TENUE

Élaborée par nos experts et approuvée par nos clients, la solution Technivap de Nettoyage des cuisines en profondeur® a fait ses preuves.

Elle vous garantit :

- un environnement de travail et de vie plus sain
- une amélioration de la sécurité incendie
- une réduction importante des risques de maladies infectieuses
- un personnel de cuisine plus productif
- une durée de vie plus longue de vos appareils
- une réduction des consommations énergétiques
- une simplification du nettoyage quotidien
- une prévention des nuisibles
- un respect de la norme européenne relative au plan HACCP



TECHNIVAP, UNE MARQUE RECONNUE

Depuis 1977, Technivap est un spécialiste de l'hygiène et de la sécurité des réseaux aérauliques. Ses investissements permanents dans le développement de nouveaux procédés, la maîtrise des risques et la connaissance des réglementations font de Technivap un partenaire incontournable dans la lutte contre la diffusion et la propagation des risques incendie et bactériologiques.

6 marchés clés :

- Restauration traditionnelle ou collective
- Hôpitaux, cliniques et maisons de retraite
- Hôtels
- Habitations
- Bureaux
- Usines, entrepôts et ateliers

Nos autres domaines d'intervention :



Système d'évaluation de l'état du réseau, diagnostic et solutions

- Audits vidéos, photos
- Relevés de débits
- Analyses microbiologiques



Système de détection et d'extinction automatiques d'incendie dans les cuisines professionnelles

- Audit
- Installation d'un système sur-mesure
- Intervention et remise en service après déclenchement



Nettoyage et dépolluage des réseaux de ventilation

- Maintenance et nettoyage des filtres de ventilation
- Décontamination des réseaux de ventilation
- Traitement des odeurs



09 70 15 25 26

appel non surtaxé

www.technivap.com

info-technivap-fr@rentokil-initial.com

Parc d'Activités des 4 chemins — BP 21 — 95540 Méry-sur-Oise