



# VMC

## POMPES DE RELEVAGE HOTTES DE CUISINE

**HYGIENE OFFICE,**  
entreprise spécialisée dans la protection  
de l'hygiène publique, intervient, traite et entretient l'ensemble des réseaux  
de ventilation auprès des professionnels :

**collectivités, syndicats de copropriété, restaurants...**



**HYGIENE OFFICE**



**La qualité de l'air**, en habitat, repose sur l'efficacité de la ventilation qui dilue ou évacue correctement l'humidité et la pollution des volumes intérieurs. **De l'entretien régulier de cette ventilation** dépendent le confort, l'hygiène, la santé et la sécurité des occupants, ainsi que la préservation et la pérennité des bâtis.

Hygiène Office, forte de ses applicateurs notamment spécialisés en électro-mécanique, assure le nettoyage, la désinfection et l'entretien régulier des ventilations mécaniques contrôlées, des hottes de cuisine, des pompes de relevage.



## VMC

**Quand ?** : entretien du réseau rendu obligatoire au moins une fois par an.

## HOTTES

**Quand ?** : entretien du réseau obligatoire au moins une fois par an.

## POMPES DE RELEVAGE

**Quand ?** : entretien conseillé 1 fois par an avec un contrôle à six mois.

DIAGNOSTIC  
MESURE  
DEPOUSSIERAGE  
EQUILIBRAGE

EXPERTISE  
EVALUATION  
NETTOYAGE  
DEMONTAGE

VERIFICATION  
ECREMAGE  
NETTOYAGE  
REMISES EN ETAT

### ENTRETIEN...

Un réseau VMC aspire l'air des pièces où il est particulièrement humide, gras, et chargé en particules générées par la présence humaine ; **gaz, odeurs, poussières, débris volatiles, textiles, etc.** Ces particules en s'accumulant et en se déposant au fil du temps sur l'ensemble des surfaces intérieures du réseau peuvent y entraîner un encrassement important, influant ainsi sur son équilibrage général, y favorisant de surcroît la prolifération de **micro-organismes**.

Cela peut avoir des conséquences directes et indirectes importantes : **santé et hygiène** humaine ou animale, **risques incendie**, **consommation d'énergie**, **dégradation des matériaux...**

### DEGRAISSAGE...

Un réseau d'extraction de hotte de cuisine doit être maintenu en parfait état pour au moins trois bonnes raisons :

- La sécurité** : les graisses sont particulièrement combustibles, et leur présence augmente les risques d'incendie.
- L'hygiène** : des résidus gras peuvent retomber des hottes mal entretenues dans les aliments.
- Le confort et l'image** : d'une extraction lente résultent fumées, chaleur et odeurs désagréables.

### ASSAINISSEMENT...

De l'entretien des pompes de relevage et de l'assainissement des fosses dépendent les risques d'inondation et également la préservation de l'hygiène collective et la pérennité du bâti.



## HYGIENE OFFICE

4, rue pelletier 91320 wissous  
tel 01 60 11 25 23 fax 01 60 11 63 09  
contact@hygiene-office.fr  
www.hygiene-office.com

Entreprise agréée par le ministère de l'agriculture et qualité certifiée par le centre technique du bois et de l'ameublement