1. Czyszczenie mechaniczno-rotacyjno-pneumatyczne.

Jest to system oparty na odrywaniu z wewnÄtrznej powierzchni kanaÅów zanieczyszczeÅ przy pomocy wirujÄcych szczotek oraz jednoczesnym ich usuwaniu przy pomocy wytworzonego przez specjalny pochÅaniacz ciÄgu powietrza. W zaleÅźnoÅci od typu zanieczyszczeÅ i kształtu kanaÅów wentylacyjnych uÅźywane sÄ róÅźne typy szczotek rotacyjnych (spiralne, walcowe, polietylenowe, wÅosiowe, metalowe, miedziowe). Szczotki te sÄ napÄdzane przy pomocy urzÄdzenia czyszczÄcego oraz elastycznych waÅków napÄdowych o dÅugoÅciach od 15 do 45 metrów, w zaleÅźnoÅci od Årednicy kanaÅu. UrzÄdzenie pochÅaniajÄce posiada wÅasny system filtrów, które po zapeÅnieniu nieczystoÅciami sÄ utylizowane w naszej firmie.

2. Czyszczenie przy uÅźyciu wysokociÅnieniowego i wysokotemperaturowego agregatu pompowego.

Jest to metoda bardzo efektywna, stosowana szczególnie w sekcjach grillowych, piekarniczo-cukierniczych, w kuchniach hotelowych, okrÄtowych, smaÅźalniach ryb, roÅźnach, itp. Do agregatu dodawane sÄ specjalne Årodki myjÄce. Årodki te sÄ biodegradowalne i caÅkowicie bezpieczne dla Årodowiska. PosiadajÄ polskie Åwiadectwa (PZH) dopuszczenia do stosowania w przemyÅle spoÅźywczym, w szpitalach, itp.