

IGIENAIR
GRANDES CUISINES

MISE EN PROPRETÉ DES CUISINES PROFESSIONNELLES

AUDIT
des systèmes de ventilation

DÉGRAISSAGE ET DÉPOUSSIÉRAGE
des installations de cuisine

NETTOYAGE EN PROFONDEUR
des cuisines professionnelles

ENTRETIEN
des installations de froid

ASSAINISSEMENT
des réseaux et bacs à graisses

SOLUTIONS
innovantes

IGIENAIR
GRANDES CUISINES

Depuis plus de 20 ans, IGIENAIR GRANDES CUISINES est présent sur le marché de l'entretien des équipements professionnels du CHR (Cuisine, Hôtels, Restaurants) et de la restauration collective.

Nous vous proposons des **solutions premium** réalisées par des experts qualifiés et des équipements de pointe.

Nos interventions vous **garantissent la conformité**, la **performance** et la **pérennité** de **vos installations**.

Nous intervenons chez nos clients aussi souvent que nécessaire afin de **prévenir les risques d'hygiène et d'incendie.**

NOS MÉTIERS & EXPERTISES

AUDIT DES SYSTÈMES DE VENTILATION



- **Audit et analyse** des installations et des systèmes de ventilation (conduits, extracteurs, schèmas aérauliques...)
  Élaboration d'un rapport avec photos, plan simplifié et préconisations d'actions correctives si nécessaire
- **Diagnostics, réparation** ou remplacemnt en cas de panne de vos installations aérauliques

DÉGRAISSAGE ET DÉPOUSSIÉRAGE DES INSTALLATIONS EN CUISINES PROFESSIONNELLES

Entretien de vos hottes et de vos réseaux d'extraction.



- **Dégraissage** des installations de buées grasses
- **Nettoyage** et **permutation** des filtres à graisses
- **Fourniture** des filtres à graisses et des filtres à air
- **Dépoussiérage** des réseaux de ventilation
- **Mise en propreté** et **désinfection** des réseaux de ventilation (VMC, soufflage et reprise)



En accord avec l'article CG21, le **dégraissage des réseaux d'extraction** doit être fait au minimum 1 fois par an et le **nettoyage des filtres à graisse**, au minimum 1 fois par semaine.

NOS SOLUTIONS VOUS GARANTISSENT :

- Une durée plus longue des vos équipements
- La réduction de votre consommation énergétique
- Le respect des règles d'hygiène

NETTOYAGE EN PROFONDEUR
DES CUISINES PROFESSIONNELLES

Nos équipes d'experts vous accompagnent dans la remise en état partielle ou complète de votre cuisine professionnelle pour tous les éléments de cuisson et le mobilier.

Démontage → Déplacement → Nettoyage → Désinfection → Détartrage





Remontage → Contrôle → Lustrage des surfaces en INOX

ENTRETIEN DES INSTALLATIONS DE FROID

Nous garantissons la sécurité de vos locaux en appliquant la méthode HACCP* à nos processus de mise en propreté et de désinfection des :



- Évaporateurs
- Chambres froides
- Condenseurs

Une démarche HACCP*

La réglementation européenne prévoit des exigences strictes concernant les bonnes pratiques d'hygiène pour les professionnels qui manipulent des denrées alimentaires. (Hazard Analysis Critical Control Point ou Analyse des dangers et maîtrise des points critiques)



ASSAINISSEMENT

Notre expertise au service de vos réseaux et de vos équipements d'assainissement.

- Curage, pompage, dégorgement (eaux grasses, eaux usées, eaux de pluie)
- Entretien et maintenance des postes de relevage
- Pompage et entretien des séparateurs d'hydrocarbures
- Traitement des nuisibles



SOLUTIONS INNOVANTES

IGCLEAN
HYGIÈNE & PERFORMANCE
GRANDES CUISINES

LA SOLUTION COMPLÉMENTAIRE POUR LES RÉSEAUX D'EXTRACTION INACCESSIBLES



Ce brumisateur, commercialisé par **IGIENAIR GRANDES CUISINES**, est conçu pour **traiter en continu vos conduits d'extraction aisni que les odeurs générées** au sein de votre réseau de buées grasses. Le brouillard créé est transporté par le flux d'air du système d'extraction lui-même, ce qui permet de traiter l'ensemble du parcours d'extraction des fumées. Cela diminue considérablement le risque d'incendie et permet de garder vos installations propres toute l'année. Nous avons décidé d'opter pour des produits biologiques qui ne nuisent pas à l'environnement

ECO SEAL®

L'ÉTANCHÉITÉ DURABLE DES RÉSEAUX AÉRAULIQUES



Nous vous proposons la solution **ECO SEAL®**, un revêtement technique appliqué à l'intérieur des conduits de ventilation afin de restaurer durablement leur étanchéité.

- Une technologie innovante qui permet de limiter les fuites d'air, réduire l'adhérence des graisses et préserver les performances des installations dans le temps.
- Adapté aux réseaux de ventilation des cuisines professionnelles, le procédé contribue également à améliorer l'hygiène des conduits, diminuer les nuisances olfactives et optimiser les consommations énergétiques.

Les bénéfices d'ECO SEAL® :

- Étanchéité renforcée des réseaux aérauliques
- Réduction des dépôts graisseux dans les conduits
- Optimisation des performances énergétiques
- Amélioration de l'hygiène et de la qualité de l'air
- Pérennisation des installations et des équipements

IGIENAIR
GRANDES CUISINES

INTERVENTIONS 24h/24 - 7j/7



UNE EXPERTISE RECONNUE À L'ÉCHELLE NATIONALE & INTERNATIONALE

Aspec membre 2026
ISO 9001:2015 BUREAU VERITAS Certification
QUALIBAT
MASE AMÉLIORER LA PERFORMANCE SSE
FiMea
cofrac ESSAIS
Accréditations n°1-6558, n°1-6559 et n°1-6747
Listes des sites et portées disponibles sur www.cofrac.fr

Pour toute demande d'information ou de devis

contact@igienair.com

Tél. : 01 85 47 02 55

igienair.com