

**ÇEVRE DOSTUNUZ, ÇÖZÜM ORTAĞINIZ.
BACALARINIZI TEMİZLETİN, HEM HAYATINIZI KORUYUN, HEM KAZANÇLI ÇIKINIZ!**

My cleaner

**Geridönüşüm Bitkisel Atık Yağ ve Posa Alımı
Yağlı Kanal ve Davlumbaz Temizliği**



DÜNYA SAĞLIK ÖRGÜTÜ WHO'NUN BİLDİRDİĞİNE GÖRE;

DÜNYA ÜZERİNDE BULUNAN YENİ NESİL BİNALARIN %30'LUK BİR KISMI,
HAVALANDIRMA SİSTEMLERİNDE BULUNAN KÖTÜ İÇ HAVA KALİTESİNE SAHİPTİR.

IZGARA VE OCAKLARIN ÜSTÜNDE OLUP BUHAR VE YAĞLARIN İLK TEMASI ETTİĞİ YERDİR.
BACA YANGINLARININ PEK ÇOĞU DAVLUMBAZ AĞZINDAKİ YAĞLARIN TUTUŞMASIYLA BAŞLAR.

HİJYEN VE YANGIN AÇISINDAN YAĞLI KANAL DAVLUMBAZ TEMİZLİĞİ ÇOK ÖNEMLİDİR.



MY CLAENER 5 yılı aşkın zamandır yağlı kanal, hertürlü bina bacası, su deposu temizliği ve dezenfektesi, yağ tutucu temizliği konusunda deneyim kazanmıştır.

MY CLEANER ANTALYA'da lider olma yolunda ilerleyen ve bu arada sizlere en kısa zamanda en etkili hizmeti sunmayı başaran bir firmadır.

My cleaner

**Geridönüşüm Bitkisel Atık Yağ ve Posa Alımı
Yağlı Kanal ve Davlumbaz Temizliği**





YAĞLI KANAL TEMİZLEME

Otel restaurant sosyal tesisler yemekhane ve yemek şirketlerinin mutfaklarında bulunan ocakların ve bunların üzerinde bulunan bacaların yemek kızartma buharıyla oluşan yağlı tabakanın temizlenmesi ve sanitasyonudur. [Güvenli ve hijyenik kullanılması için yapılan işlemler]

Yağlı Kanal Temizliğinin Önemi

- Ocaklarda pişen yemeğin üzerine buharın sıcaklığıyla baca içinde oluşan ve kauçuklaşan yağların ocak üzerindeki yemeğe düşerek zehirlenmeye yol açması,
- Ağır yağ kokusunun mekâna sinmesi ve kalıcı pis kokunun konuklarınızı ve müşterilerinizi rahatsız etmesi,
- Atık yağların zamanla baca içerisinde bakteri üretmeleri ve mekânın hijyenini bozması.

Baca içinde yoğunlaşma

Baca içinde yoğunlaşan yağ tabakasının doluluk oranının çok olması nedeniyle yemek ve kızartma buharının dışarı atılmasını sağlayan havalandırma motorunun [salyangozun] yapraklarının yağ tabakasıyla dolarak gerekli randımanı vermemesi gereksiz elektrik sarfiyatına sebep olur. Havalandırma motorunun zorlanmadan dolayı yanması bacanın atık buharının çekemeyecek duruma gelmesi.

En önemlisi ve tehlikesi yangın çıkma olasılığının çok yüksek olmasıdır. Kauçuklaşan atık yağlar çok yanıcıdır. Bu durumda yanan bacaya müdahale çok zor hatta imkânsızdır. Baca sıcaklığı artarak devam eder ve etrafındaki yakınındaki elektrik tesisatları kabloları ve yanacak madde olarak ne varsa yakar. Tek yapılacak şey mekânı güvenli şekilde terk ederek itfaiyenin gelmesini beklemektir.

Bu tür yağlı bacaların temizlenmesi kanunda zorunludur. Yoğunluk ve yağ oluşum popülasyonuna göre periyodik bakım ve temizlik şarttır.





Temizlik işlemleri 2 şekilde yapılmaktadır;

Kimyasal maddeler kullanılarak kompresör yardımı ile öncelikle püskürtme işlemi yapılmalıdır.

Mekanik Temizlik: Olması gereken periyotlarda temizlik yapılmamış ise bacalarda yağ tabakasının kalın olmasından dolayı yağ sökücüler yağın tamamını çözemez. Bu tip durumlarda mekanik temizlikte uygun araç ve gereçler kullanılarak temizlik yapılır.



Kimyasal Ürün Kullanılarak Temizlik: Periyodik bakımlarda temizlenecek alana yağ sökücü köpük ve sıvılar iç yüzey püskürtme ekipmanları ile püskürtülür ve bekleme süresi sonrasında alan fırçalanarak temizlenir. Her yağlı kanal sisteminin yatay kanallarında ve dirsek kısımlarında yeterli mesafe bırakılarak belli aralıklar ile paslanmaz çelikten menteşeli temizleme kapağı olması gerekmektedir.



My cleaner

Geridönüşüm Bitkisel Atık Yağ ve Posa Alımı
Yağlı Kanal ve Davlumbaz Temizliği



YAĞ TUTUCU TEMİZLİĞİ

Atık üreticisinin yağ tutucu ünitesi (mutfak ve kantin atıklarını) düzenli olarak taşınıp, temizlenmesi.

Yağ tutucu temizliği, yağ tutucu ünitesinin göz önünde bulundurularak temizlenmesi ve atık yağlar düzenli bir şekilde bertaraf edilmesi.

Yağ tutucu geniş çaplı ise temizleme maddelerinin asitli olması tavsiye edilir. Yağ tutucu temizliği bakteri ilavesi yapılabilir.

Bakteriler yağ tutucu içerisindeki organik maddeleri parçalayarak kokuyu giderir. Günlük belirli periyotta ve zaman aralıkları uzatılabilir. Kurumun kendi bünyesindeki bakteriler kullanılabilir.

Atık yağ firmaları atık yağ toplama ve taşıma işlemleri için uzaklaştırılmalıdır...

Yağ tutucular genellikle fastfood restoranları, yemekli düğün salonları gibi işyerlerinde kullanılmadığı takdirde; pis su sistemine atılmamalıdır.

Antalya Yağ Tutucu Temizleme



TEMİZLİĞİN ÖNEMİ VE AMACI

Ocaklarda pişen yemeğin üzerine buharın sıcaklığıyla baca içinde oluşan ve kauçuklaşan yağların ocak üzerindeki yemeğe düşerek zehirlenmeye yol açması.

Ağır yağ kokusunun mekana sinmesi ve kalıcı pis kokunun konuklarınızı ve müşterilerinizi rahatsız etmesi.

Atık yağların zamanla baca içersinde bakteri üretmeleri ve mekanın hijyenini bozması.



Baca içinde yoğunlaşan yağ tabakasının doluluk oranının çok olması nedeniyle yemek ve kızartma buharının dışarı atılmasını sağlayan havalandırma motorunun [salyangozun] yaprakları yağ tabakasıyla dolarak gerekli randımanı vermemesi gereksiz elektrik sarfıyatına sebep olur.



My cleaner

Geridönüşüm Bitkisel Atık Yağ ve Posa Alımı
Yağlı Kanal ve Davlumbaz Temizliği



DAVLUMBAZ TEMİZLİĞİ

Pişen yemeğin yağ ve buharının ilk bulunduğu yer davlumbazdır. Ayrıca yemek yapılan ortamda açıkta olduğundan hijyenin en önemli olduğu noktadır. Temizliği düzenli yapılmayan davlumbazların üzerindeki yağlar kolayca tutuşabilir. Biriken yağlar yemeklerin üzerine damlayarak yemeğin ve mutfağın hijyenini bozar.

İşletmenin ağır yağ kokmasına sebep olur. Davlumbazın kirli görüntüsü işletmenin kalitesini ve imajını sarsar.

KARBON FİLTRE TEMİZLİĞİ



Merkezimizde karbon filtre değişimi ve dolum hizmetleri başarıyla uygulanmaktadır. Karbon filtreleriniz yerinde değişimi yapılmaktadır.

Aktif karbon filtrenin gaz moleküllerini yakalama ve tutma özelliği vardır. Aktif karbon filtrenin yüzeyi milyonlarca ufak gözenekten oluşmaktadır. Bu gözenekler sayesinde bir çok koku yayan ve zehirli gazlar yakalanır.

Aktif karbon filtreler kullanıldığı ortam havası kirliliğine ve kullanım sıklığına bağlı olarak değiştirilmelidir. Örneğin, sigara içilen bir ortamda aktif karbon filtrelerin 3 ila 6 ayda bir değiştirilmesi gerekmektedir.



Antalya Davlumbaz Temizleme



TEMİZLİĞİN ÖNEMİ VE AMACI

Havalandırma motorunun zorlanmadan dolayı yanması bacanın atık buharının çekemeyecek duruma gelmesi.

En önemlisi ve tehlikesi YANGIN ÇIKMA olasılığının çok yüksek olmasıdır. Kauçuklaşan atık yağlar çok yanıcıdır. Bu durumda yanan bacaya müdahale çok zor hatta imkansızdır.



Baca sıcaklığı artarak devam eder ve etrafındaki elektrik tesisatları kabloları ve yanıcı madde olarak ne varsa yakar. Tek yapılacak şey mekânı güvenli şekilde terk ederek itfaiye'nin gelmesini beklemektir.



My cleaner

Geridönüşüm Bitkisel Atık Yağ ve Posa Alımı
Yağlı Kanal ve Davlumbaz Temizliği



BACA TEMİZLİĞİ

Baca yanma sonucu ortaya çıkan, insan sağlığı açısından tehlikeli olabilecek gazları en güvenilir yoldan atmosfere ulaştıran kanal sistemine verilen isimdir. Baca yüksek ısıya ve yangına, yanma sonucu ortaya çıkacak gazların kimyasal etkisine, korozyona ve su buharına karşı dayanıklı olmalıdır.

BACALARINIZI PERİYODİK OLARAK TEMİZLETTİĞİNİZDE %20-30 ARASINDA TASARRUF SAĞLADIĞI GİBİ BACALARIN NEDEN OLDUĞU KARBON MONOKSİT GAZ ZEHİRLENMESİ VE BACA TUTUŞMALARINI ÖNLEMİŞ OLURSUNUZ.

Mutlaka belirli periyotlarda temizlenmesi gerekmektedir!

AYNI ZAMANDA YARATTIĞI ÇEKME SAYESİNDE, YANMA İÇİN GEREKLİ HAVAYI OCAĞA, IZGARAYA VE KAZANA ULAŞTIRIR.

YANMA VERİMİNİN YÜKSEK, ISITMA MALİYETİNİN DÜŞÜK OLMASI VE ÇEVRE SAĞLIĞININ KORUNMASI BAKIMINDAN FAALİYET ALANINA GÖRE BELİRLİ PERİYOTLARDA TEMİZLETİLMESİ GEREKLİDİR.

Katı yakıt bacaları yılda iki, Restaurant - Otel mutfak sistemleri ve bacaları çalışma yoğunluğuna göre 3 ile 6 ay arasında yetkili firmalara temizlettirilmelidir.

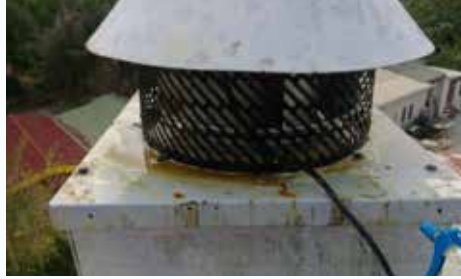
Antalya Baca Temizleme



Baca temizleme nasıl yapılır?

1- Bacaların içlerinin temizlenmesi, gerekiyorsa kırılması ve gerekli yerlere baca kurulması.

2- Yemekhane, Mutfak baca, kurumlu dikey Baca temizliği Katı [Kömür] Yakıtlı Baca Temizliği Kalorifer ve soba bacalarının çelik fırçalarla yılda 2 defa kışa girmeden ve kış ortası olmak üzere temizlenmesi gerekmektedir. Yapılan temizlik sonrası yakıt daha randımanlı yanarak tasarruf sağlanır, çevreye atılan karbon monoksit oranı düşer. Özellikle soba bacalarının neden olduğu karbon monoksit zehirlenmeleri önlenmiş olur ve baca yüzeylerinde ziftlenmeler önleneceği için baca tutuşmasının sebep olacağı yangınlar önlenmiş olur.



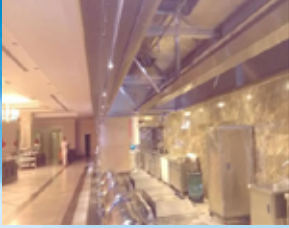
Kalorifer bacalarının yanı sıra kazan alev borularının temizlenmesi, kazanla baca arasındaki dikey duman kanallarının da temizletilmesi ihmal edilmemelidir. Gerek kalorifer gerekse soba bacalarının periyodik olarak temizletilmesiyle %15-30 oranlarında tasarruf sağlanabilmektedir.

Baca temizleme ile ilgili sorularınız için Sıkça sorulan sorular sayfamızı ziyaret edin.

Firmamız Türkiye çapında Antalya baca temizleme, Muğla baca temizleme, İzmir baca temizleme, İstanbul baca temizleme, Ankara baca Temizleme hizmeti vermekteyiz.

My cleaner

Geridönüşüm Bitkisel Atık Yağ ve Posa Alımı
Yağlı Kanal ve Davlumbaz Temizliği



KURUMSAL
BACA VE YAĞLI KANAL
HAVALANDIRMA TEMİZLEME
BAKIM HİZMETLERİ
+90 (242) 999 42 02

HİZMETLERİMİZ;

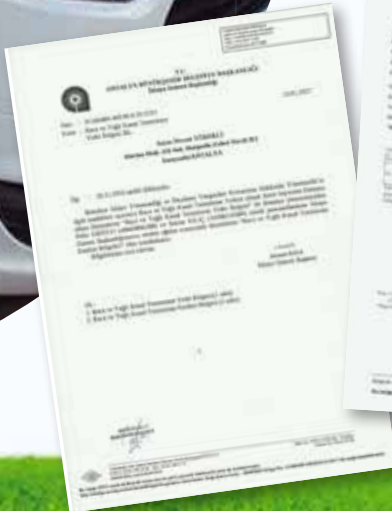
- ✓ ANTALYA YAĞLI KANAL TEMİZLİĞİ
- ✓ YAĞ TUTUCU TEMİZLİĞİ
- ✓ DAVLUMBAZ VE YAĞLI KANAL TEMİZLİĞİ
- ✓ KARBON FİLTRE TEMİZLİĞİ
- ✓ BACA TEMİZLİĞİ
- ✓ FAN TEMİZLİĞİ
- ✓ HAVALANDIRMA KANALI TEMİZLİĞİ
- ✓ ÇAMAŞIRHANE KANALI TEMİZLİĞİ



BACAVE YAĞLI KANAL DAVLUMBAZ TEMİZLİĞİ



REFERANSLARIMIZ;



ÇEVRE DOSTUNUZ, ÇÖZÜM ORTAĞINIZ.

My cleaner

Geridönüşüm Bitkisel Atık Yağ ve Posa Alımı
Yağlı Kanal ve Davlumbaz Temizliği

Hurma Mah. 216 Sokak Harputlu Evleri
B16-B1 Konyaaltı/ANTALYA

Tel: +90 242 999 42 02 / +90 542 544 07 38

my_cleaner@outlook.com.tr

www.artmycleaner.com