

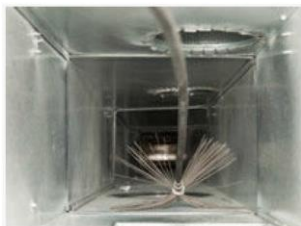
ZNANJEM STVARAMO SIGURNOST

Trebate pomoć ili imate pitanja?

+385 40 313825

Specijalizirana služba sanitacije provodi sve vrste čišćenja, pranja i dezinfekcija na području cijele Hrvatske i regije. Služba je ovlaštena za upotrebu opasnih kemikalija, te za posebne poslove dezinfekcije od Ministarstva zdravlja i Ministarstva poljoprivrede. Vlastiti vozni park, specijalna oprema za sanitaciju i sve vrste čišćenja, iskustvo od 1949. godine istručan tim djelatnika naša su snaga.

Radimo za vas



[ČIŠĆENJE VENTILACIJSKIH I
KLIMATIZACIJSKIH KANALA I
SUSTAVA](#)



[INDUSTRIJSKA ČIŠĆENJA](#)

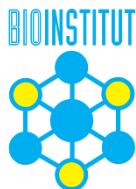


[ČIŠĆENJA NA VISINI](#)



[SPECIJALNA ČIŠĆENJA](#)

Kontakt



Bioinstitut d.o.o.

Služba za sanitaciju

Dr. Rudolfa Steinera 7, HR-40000 Čakovec, Uprava: dir. dr.sc. Saša Legen D.V.M.,
OIB: 42588898414, Matični broj: 3108589, Tr. sud u Varaždinu: 070002678,
Temeljni kapital: 34.060.600,00 kn uplaćen u cijelosti,
Žiro račun (IBAN): HR58 2484 0081 1003 2792 3, Reiffeisenbank d.d. Čakovec.
Tel. 040 391 480 Fax: 040 391 488 info@bioinstitut.hr www.bioinstitut.hr

Tel: +385 40 313 825

Tel: +385 40 391 480

Fax: +385 40 391 488

Fax: +385 40 313 825

E-mail: sanitacija@bioinstitut.hr

Web: www.bioinstitut.hr

Upravitelj službe:

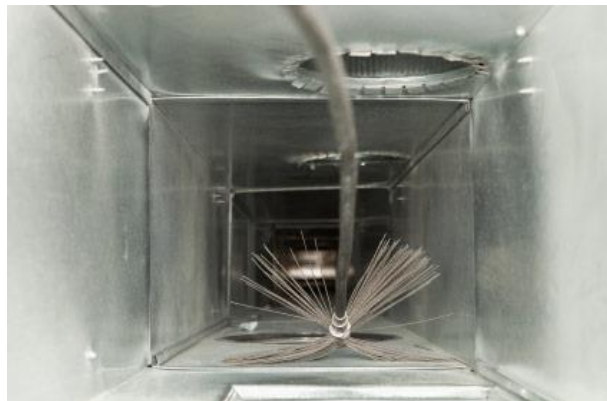
Andrija Lesar, mag.spec.

E-mail: lesar@bioinstitut.hr

Mob: +385 98 465 477

Čišćenje ventilacijskih i klimatizacijskih kanala i sustava

VENTILACIJSKI KANALI
 KLIMA KOMORE
 ZAMJENA ILI ČIŠĆENJE I DEZINFEKCIJA FILTRA
 SPLIT SISTEMI
 VENTILOKONVEKTORI
 KLIMA JEDINICE (vanjske, unutarnje, stropne, zidne, centralne...)
 REŠETKE, DISTRIBUTERI, REVIZIJE, ANEMOSTATI
 VENTILATORI
 KUHINJSKE NAPE I KANALI
 DIGESTORI



Čišćenje i dezinfekcija ventilacijskih i klimatizacijskih sustava je zakonska obveza:

Pravilnik o zaštiti na radu za mjesta rada,
 Zakon o zaštiti od požara,
 Pravilnik o zaštiti od požara ugostiteljskih objekata,
 Pravilnik o tehničkim normativima za ventilacijske ili klimatizacijske sustave,
 Zakon o zaštiti pučanstva od zaraznih bolesti.



Mogućnost ispitivanja kvalitete zraka i izdavanje laboratorijskog izvješća.

Nakon radova izdaje se uvjerenje za potrebe inspekcije zaštite na radu, inspekcije zaštite od požara i sanitarne inspekcije.

Čišćenje ventilacijskih sustava zakonska je obveza. Ventilacijski kanali u kojima se skupljaju velike količine masnoće (npr. kuhinjske nape) izrazito su opasni za razvoj i nastanak požara. Neodržavane kuhinjske nape vrlo su čest uzrok požara u ugostiteljskim objektima. Osim opasnosti od požara sustavi za ventilaciju i/ili klimatizaciju vrlo su pogodni medij za rast i razvoj mikroorganizama.

Neodržavani sustavi ventilacije i/ili klimatizacije izvor su širenja zaraze među ljudima (hoteli, škole, vrtići, čekaonice), kontaminacije proizvoda u prehrambenoj industriji, u bolničkim ustanova put su prijenosa infekcija, osim toga neodržavani sustavi vrlo su često energetski neučinkoviti i bučni. Čišćenje sustava iznimno je bitno u industrijama gdje u procesu rada nastaju sitne lebdeće čestice ili gdje se oslobađaju agresivne hlapive pare. Takvi sustavi mogu izazvati brojne zdravstvene probleme kod radnika, a samim time smanjiti radnu učinkovitost i povećati broj bolovanja.

Za čišćenje ventilacijskih kanala upotrebljavaju se specijalni strojevi koji rade na principu pneumatskih rotacionih četki, čišćenje takvih sustava mogu izvršiti jedino specijalizirane osobe koje posjeduju posebne uređaje. Za pregled kanala se upotrebljavaju roboti pomoću kojih se snima stanje u kanalima, te prema tome planiraju postupci čišćenja. Klimatizacijske uređaje koji se upotrebljavaju u uredskim prostorima ili kućanstvima tzv. Split sistemi, također je vrlo bitno redovito čistiti i dezinficirati.

Valja napomenuti da su poslovi dezinfekcije poslovi koji se obavljaju prema posebnom rješenju Ministarstva zdravlja, stoga, dezinfekciju i izdavanje propisane potvrde o dezinfekciji smije izvršiti isključivo za to ovlašteno poduzeće.

Redovito čišćenje i dezinfekcija klimatizacijskog i ventilacijskog sustava: smanjuje rizik od prijenosa zaraznih bolesti, smanjuje rizik od nastanka požara (nakupine fine prašine ili masnoća u ventilacijskih kanalima pod utjecajem strujanja suhog zraka zbog trenja mogu uzrokovati tinjanje i požar), produljuje vijek trajanja sustava, uklanja širenje neugodnih mirisa (kondenzat često predstavlja medij za razvoj pljesni i gljivica), smanjuje potrošnju energenata u redovitom radu (nakupine prljavštine smanjuju učinkovitost elektromotora), smanjuje putove prolaza štetocina (kroz ventilacijske sustave često prolaze glodavci, insekti itd.), smanjuje buku i vibracije, povećava produktivnost radnika, produljuje održivost prehrambenih proizvoda.

[POŠALJI UPIT](#)

Industrijska čišćenja

SANITACIJA U PREHRAMBENOJ INDUSTRIJI
 POGONI I STROJEVI U SVIM VRSTAMA INDUSTRIJE
 SILOSI I TRANSPORTERI
 DEZINFEKCIJA KAMIONA ZA PRIJEVOZ HRANE I HRANE ZA ŽIVOTINJE

Služba pruža cjelokupnu uslugu sanitarnog pranja, dezinfekcije, održavanje čistoće, dezodorizacije i dekontaminacije usvim industrijama, apoglavito u prehrambenoj industriji. Neke prehrambene industrije odlučile su poslove sanitacije odnosno cjelokupno održavanje čistoće te poslove dezinfekcije povjere vanjskoj službi. To im pruža veću pouzdanost, profesionalnost, učinkovitost i bolju kontrolu troškova.

Redovita sanitacija provodi se klasičnim postupcima uz uporabu pjenušnih, visokotlačnih ili niskotlačnih uređaja, motornih atomizera i tlačnih prskalica. Za rad se upotrebljavaju profesionalna sredstva domaćih i stranih proizvođača sa svim potrebitim certifikatima i dozvolama.

Služba temeljem određenih ovlaštenja izdaje odgovarajuće potvrde o izvršenim radovima.

Poslovi sanitacije mogu se izvršavati:

- Ugovorno - svakodnevno, mjesečno odnosno periodički
- Interventno - po pozivu, tj. po dogovoru

Osim provođenja sanitacije služba izrađuje SSOP-ove (standardne operativne postupke), optimizacija procesa pranja, kontrola učinkovitosti procesa pranja, savjeti i preporuke.

Radovi u prehrambenoj industriji se izvode u skladu sa svim zahtjevima HACCP načela, kao i prema zahtjevima ostalih strogih sustava u prehrambenoj industriji (IFS, ISO 22000 itd.)

[POŠALJI UPIT](#)



Čišćenja na visini

SVE VRSTE FASADA (staklene, limene, mineralne, silikatne itd.)
 PLAFONSKE KONSTRUKCIJE
 KUPOLE, SVJETLARNICI
 KROVNE KONSTRUKCIJE I POKROVI
 RASVJETNA TIJELA
 PROCESNA OPREMA (strojevi, oprema, cjevovodi, silosi)
 ŽLJEBOVI I TEŠKO DOSTUPNA MJESTA

[POŠALJI UPIT](#)



Specijalna čišćenja

POGONI I STROJEVI U SVIM VRSTAMA INDUSTRIJE PARNI
 KOTLOVI I TOPLOVODNI KOTLOVI
 SANITACIJA APARATA ZA VODU
 BAZENI I BAZENSKO PROCESNA TEHNIKA
 CJEVOVODI SVIH VRSTA I DIMENZIJA
 ODMAŠČIVANJE SVIH VRSTA ZAPRLJANJA (prehrambene masti i ulja, naftni derivati)
 DIMNI GENERATORI I KOMORE U PREHRAMBENOJ INDUSTRIJI
 SILOSI, PUŽNI I VAKUUM TRANSPORTERI, SPREMNICI
 SANACIJA NAKON POŽARA
 SANACIJA ZAPUŠTENIH PROSTORA
 DEKONTAMINACIJA POTENCIJALNO INFICIRANIH PROSTORA
 PODNE POVRŠINE RAZNIH MATERIJALA (oploćnici, keramika, asfalt, epoksidi itd.)

[POŠALJI UPIT](#)



