

CASE HISTORY

PULIZIA CAPPA CUCINA YACHT

4 FEBBRAIO 2016, GENOVA

CASE HISTORY

PULIZIA CAPPA CUCINA YACHT

Il Cliente, una **società proprietaria di un importante yacht destinato al charter per i clienti di fascia alta**, ci ha contattato per richiederci di effettuare una **pulizia** della **cappa** della **cucina** e del suo **impianto di aspirazione**, la **sanificazione** e la **disinfezione** dell'ambiente **cucina**.

Luogo: **Genova Marina Aeroporto**

Data: **4 Febbraio 2016**

Servizi richiesti:

[Pulizia delle cappe](#)

[Disinfezione dell'aria](#)



FASE 1: IL SOPRALLUOGO E LA SCELTA DEL SISTEMA DI PULIZIA

Durante il sopralluogo stabiliamo il primo contatto con il Cliente.

In questa fase l'obiettivo è quello di comprendere quali sono le esigenze specifiche per realizzare un intervento di pulizia della cappa nella cucina dello yacht. In questo caso il Cliente ha richiesto che la pulizia venisse effettuata entro la prima settimana di Febbraio.

E' stata effettuata la visita degli ambienti analizzando le caratteristiche della struttura per definire il sistema di pulizia più idoneo.

Gli aspetti rilevanti per questa analisi sono:

- Stato dell'arte degli impianti
- Tipologia di impianti
- Tipologia di ambienti e superfici
- Dimensioni ambienti
- Mole di lavoro per definire il numero di operatori



Per questa tipologia di impianto e ambiente, particolarmente pregiato, la scelta di utilizzare grandi quantità d'acqua e prodotti alcalini era impensabile, abbiamo quindi optato per il sistema di pulizia criogenica.

Questo metodo si basa sull'utilizzo di granuli di **ghiaccio secco**.

Il ghiaccio secco è un gas allo stato solido, pertanto non lascia residui in quanto si trasforma in gas e ritorna nell'aria. **I residui alimentari e contaminanti sono eliminati in modo atossico.**

La pulizia della cappa con il sistema criogenico non danneggia le superfici e la componentistica (ventole, cavi elettrici, griglie...).



FASE 2: PREPARAZIONE DEGLI IMPIANTI

Prima di procedere alla pulizia degli impianti smontiamo le parti che possono impedire l'accesso al canale nel limite della struttura della cappa stessa.

I filtri smontati vengono quindi messi a bagno con un prodotto alcalino, terminato il tempo di posa vengono quindi lavati e risciaquati.





FASE 3: COPERTURA CUCINA

Le superfici presenti all'interno della cucina di uno yacht di lusso sono pregiate e necessitano di una copertura totale.

Prima di iniziare la pulizia abbiamo coperto con particolare attenzione **i pavimenti in teak, gli angoli delle superfici in acciaio e le attrezzature fisse che non sono state coinvolte nell'intervento.**

Per un lavoro ottimale gli elementi di congiunzione degli strumenti per la pulizia vengono sigillati per evitare eventuali perdite, inoltre la copertura delle pavimentazioni viene effettuata su tutta la zona interessata al passaggio degli operatori e delle attrezzature necessarie.



FASE 4: PULIZIA INTERNA CANALE E CAPPA

La pulizia inizia dalla parte più interna del canale e si procede retrocedendo gradualmente fino ad arrivare alla parte del plenum, controllando il risultato dell'attività se soddisfacente. Grazie a questo sistema **vengono pulite e lucidate anche le viti e gli angoli**.

Terminata la pulizia della zona cappa si prosegue nella parte del canale in direzione del motore di aspirazione, fortunatamente in questo caso in curva abbiamo potuto sfruttare un punto di ispezione.

Nonostante gli spazi ristretti l'attività svolta ha dato ottimi risultati.



FASE 5: DISINFEZIONE

Per la [disinfezione della cucina](#) è stata utilizzata la tecnologia Clean Cube a base di perossido di idrogeno.

L'intervento garantisce un ambiente di lavoro in cui rischio infettivo è minimo e certificato, risolvendo così i problemi derivanti dall'esposizione quotidiana delle cariche batteriche.

L'intervento di disinfezione non si limita ad agire solo sull'aria, ma anche sulle attrezzature, gli oggetti presenti negli ambienti, gli impianti aerulici e gli impianti di termoventilazione.

Clean Cube viene posizionato al centro dell'ambiente per una disinfezione completa di tutte le superfici.





FASE 6: IL RISULTATO

Il Cliente si è dichiarato molto soddisfatto del risultato e valuta la possibilità di effettuare la sanificazione anche di altri ambienti dello yacht.

Operare in un contesto di alto prestigio è stato per noi un'ulteriore occasione di mettere alla prova le nostre competenze e prenderci cura del cliente.

Percepire la soddisfazione a fine intervento rappresenta per noi la massima gratificazione.





T 0332 312 113 – F 0332 328 049
igieneambientale@servizieinnovazioni.it
www.servizieinnovazioni.it