



Dansk Ventilation- & Industrirengøring

Ventilationsrensning

I mange produktionsvirksomheder, kontor og boligejendomme er ventilationskanalerne aldrig blevet rensset. Resultatet er snavsede og tilstoppede kanaler, som i værste fald kan få ventilations-anlægget til at virke stik imod hensigten.

I støvede og fugtige bygninger lever f.eks. husmiden (*Glycyphagus domesticus*), der sommetider kan klække i massevis fra et hvilestadium, der ligner hvidt støv.

Men også husstøvmiderne har en synkroniseret udvikling, der gør, at de tilsyneladende skifter hud samtidig. Undersøgelser tyder på, at det er i denne fase at de allergiske astmaanfald finder sted, netop når miderne skifter hud og dermed frigiver partikler til luften som vi indånder. Derfor er velfungerende og rene ventilationssystemer og kanaler af yderste vigtighed.

Dansk Ventilation- & Industrirengøring's medarbejdere, har mange års erfaring i rensning og vedligeholdelse af både store og små ventilationsanlæg.

Konsekvenserne af dårligt vedligeholdte ventilationsanlæg, kan være følgende for:

Boliger

- Dårligt indeklima – øget risiko for astma, allergi, hovedpine, træthed etc.
- Stort indhold af støv og co2 i luften
- For høj luftfugtighed, som kan skabe grobund for råd og skimmelsvampe
- Øget brandfare – støvet i kanalerne kan let antændes
- Høj varmeudvikling i lokalerne.

Industri

- Årligt indeklima – øget risiko for astma, allergi, hovedpine, træthed etc.
- Stort indhold af støv og co2 i luften
- Skade på varer og udstyr i produktionslokaler
- For høj luftfugtighed, som kan skabe grobund for råd og skimmelsvampe
- Øget brandfare – støvet i kanalerne kan let antændes
- Høj varmeudvikling i lokalerne

Vi renser dine ventilationskanaler

Hos DVI er vi specialister inden for ventilationsrens vi fjerner både skimmel, støv og fedt i dine ventilationskanaler. Vi har mere end 15 års erfaring indenfor faget og er meget kvalitetsbeviste omkring vores arbejde vi udfører. Vi laver ventilationsrengøring i hele Nordjylland, med afdelinger i Aalborg, Hjørring og Frederikshavn.

Kvalitet og udstyr til ventilationsrens i Nordjylland

Vi har altid det sidste nye udstyr til rensning af dine kanaler, vi benytter os af roterende børster, trykluftdrevne renehoveder, varmtvands børste til fedtafrensning eller det traditionelle manuelle børstehoveder i flere størrelser. Sammen med vores børstehoveder benytter vi os altid af sug som sikre at din ventilation bliver rengjort totalt og korrekt uden støv i rummet/lokalet. Vi tager altid din ventilationsventil ud og rengøre den i hånden og installere den igen for at opnå et optimalt resultat. Har din ventilation svamp eller andre bakterier er det vigtigt du får lavet en ventilationsrens med det samme. Vi bruger en godkendt desinfektion som vi sprøjter igennem dine kanaler som dræber alle bakterier / svampe. Har din bygning været udsat for brand skal dine kanaler renses med desinfektion.

Vi tilbyder alt indenfor ventilationsrens, kanalrengøring & kanalrensning i Nordjylland

- Ventilationernes både privat og erhverv
- Rengøring af ventilationskanaler
- Rensning af ventilation
- Rengøring af boligventilation
- Ventilationsrens af brandskader
- Rensning af fedt i ventilationskanalerne i restauranter
- Desinfektion af ventilationskanaler
- Afrensning / fjernelse af skimmel og bakterier
- Energiopimering af dit ventilationsanlæg

Fedt afrensning af ventilationen i restauranter

Arbejder eller ejer du en restaurant og har brug for professionel rådgivning vedrørende ventilationsrens af din emhætte / ventilationsanlæg.

Er vi hos DVI specialister med mange års erfaring indenfor rens af ventilationsanlæg.

Som restaurant er det vigtigt at få rensset sin emhætte / ventilation jævnligt.

Tilstoppet anlæg kan øge risikoen for brænd og ofte bruger det for meget el som får din elregning til at stige.

Hvilke steder renses vi ventilationer?

Hos DVI rengøre vi alle typer ventilationer og alle steder, det kunne være:

- Rensning af privat/erhvervs ventilationskanaler
- Ventilationsrens i en børnehave
- Rensning af produktionshaller
- Ventilationsrens i en grisestald
- Rengøring af fedt og olie i restaurant

Ventilationstjek

Det er vigtigt du både som privat eller erhverv en gang hvert andet år får tjekket dine ventilationers kalenderkanaler igennem for skidt, skimmel eller andre bakterier. Ved et ventilationstjek bruger vi et speciale kamera som vi sætter i din ventilation og billede dokumentere det hele. Vi har de bedste priser på ventilationsrens og ventilationstjek.