

Dbajmy o **czystą** wentylację

Czyste kanały wentylacyjne to gwarancja dostępu do świeżego powietrza w pomieszczeniach. Troska o jego odpowiednią jakość jest istotna z punktu widzenia zdrowia, samopoczucia i komfortu osób przebywających na terenie wentylowanych obiektów, jak również bezpieczeństwa. Właśnie dlatego należy zadbać o higienę instalacji wentylacyjnej.



Gotowanie sprawia, że powietrze jest znacznie bardziej wilgotne, a unoszący się tłuszcz osiada nie tylko na ścianach czy w instalacjach tłuszczowych i okapach. Trafia również do kanałów wentylacyjnych.

Na poziom higieny instalacji wentylacyjnej wpływa wiele czynników. Z tego powodu należy zadbać o nią kompleksowo, rozpoczynając już na etapie projektowania systemu, a na regularnym serwisowaniu jego kanałów oraz pozostałych elementów kończąc.

GROŹNE ZANIECZYSZCZENIA

Kanały wentylacyjne to miejsca, w których zbierają się zanieczyszczenia. Dostają się tam wraz z powietrzem, osiadając na instalacji. Gdy jest ich zbyt wiele, a środowisko jest wystarczająco wilgotne, poza brudem i kurzem w wentylacji zaczynają pojawiać się zanieczyszczenia biologiczne, m.in. bakterie czy pleśń. Choć czyszczenie wentylacji powinno być wykonywane regularnie w każdym budynku, w niektórych obiektach należy to robić częściej. Mowa przede wszystkim o tych, w których powietrze jest narażone na więcej zanieczyszczeń, takich jak pył, kurz, substancje chemiczne czy tłuszcz.

JAK CZĘSTO CZYŚCIĆ?

Eksperti zalecają czyszczenie przewodów wentylacyjnych mniej więcej raz na rok. Taką częstotliwość można ostatecznie zachować np. w domach czy blokach mieszkalnych, a także w biurach, gdzie powietrze jest narażone wyłącznie na obecność standardowych zabrudzeń. Tam jednak, gdzie ich poziom jest wyższy, a jakość powietrza ma bardzo duże znaczenie, należy zwiększyć częstotliwość wykonywania prac. Chodzi zwłaszcza o kuchnie w restauracjach czy barach. To przestrzenie, w których panują bardzo specyficzne warunki. Gotowanie sprawia, że powietrze jest znacznie bardziej wilgotne, a unoszący się tłuszcz osiada nie tylko na ścianach czy w instalacjach tłuszczowych i okapach. Trafia również do kanałów wentylacyjnych. A jako że poziom wilgoci jest wyższy – ryzyko, że w instalacji wentylacyjnej rozwiną się zagrożenia biologiczne (np. bakterie Legionelli czy pleśń) jest duże. Aby temu zapobiec, warto zlecać usługę czyszczenia wentylacji (oraz instalacji tłuszczowych i okapów) co najmniej raz na sześć miesięcy. 🍷

CZYSZCZENIE WENTYLACJI ZALEŻNIE OD POTRZEB

Czyszczenie wentylacji warto zlecić również „ponadprogramowo” m.in. wówczas, gdy:

- w budynku przeprowadzono generalny remont, a we wnętrzach unosiły się duże ilości pyłu,
- cząsteczki kurzu i pyłów są wyraźnie widoczne w powietrzu,
- budynek został zalany – wówczas może się pojawić ryzyko rozwoju grzybów i bakterii w instalacji,
- powietrze ma nieustannie nieprzyjemny zapach,
- doszło do zalania instalacji wentylacyjnej.

Warto przy tym pamiętać, że regularne czyszczenie jest korzystne nie tylko dla zdrowia, ale i dla... kieszeni. Wydłuża bowiem żywotność systemu wentylacji czy klimatyzacji, a także zmniejsza ryzyko powstania poważnej awarii.



mgr Michał Majewski
– CEO PB SIGNUM DEVELOPMENT,
właściciel marki:
czyszczeniewentylacji.com