

- Audit Aéraulique et contrôle règlementaires (Ventilation de confort et spécifique, désenfumage, ventilations de cuisine).
- Audit vidéo ou/et photos numériques de toute installation aéraulique (gaine de ventilation, CTA, plénum, boîte de détente, batterie, clapet coupe-feu ...).
- Contrôle de l'empoussièrément des réseaux de gaines.
- Contrôle de débits, des vitesses d'air, de l'hygrométrie, équilibrage de réseaux aérauliques avec modification aéraulique si nécessaire.
- Contrôle Qualité de l'air Intérieur (polluants physico chimiques).
- Comptages particulaires, analyses microbiologiques, qualification de zone à atmosphère contrôlée.
- Test d'intégrité des filtres absolus
- Contrôle étanchéité des réseaux.



- Mise à gris : dépoussiérage des différentes surfaces d'une salle blanche, laboratoire et zone de production....
- Mise à blanc : dépoussiérage fin des différentes surfaces d'une salle blanche, laboratoire et zone de production....
- Décontamination (H₂O₂ ou produits surfacique) : désinfection des différentes surfaces d'une salle blanche, laboratoire et zone de production....
- Décontamination des équipements de laboratoire type sorbonne, Poste de sécurité microbiologique et boîte à gants.

Nova
Bio
Clean
by NOVALAIR
ULTRA PROPRETÉ

AIR

- Nettoyage des réseaux de Climatisation, Ventilation double ou simple flux (soufflage/reprise), VMC, Extraction.
- Nettoyage des centrales de traitement d'air (préventif ou curatif), armoire de climatisation.
- Nettoyage et désinfection de bouches, diffuseurs et grilles de ventilation.
- Remplacement de filtres avec ou sans fourniture sur CTA, ventilo-convecteurs, éjecto-convecteurs.
- Remplacement de filtres hautes et très hautes efficacités avec ou sans fourniture.
- Aérothermes (atelier, base logistique, zone de stockage...).
- Sorbonnes de laboratoire soumises à réglementation.
- Cabine de peinture (ventilation, filtration et surface).

AGROALIMENTAIRE

- Nettoyage, dégraissage et remise en état de réseaux d'extraction de hottes de cuisine conformément à l'article GC21 réglementation contre l'incendie.
- Fourniture de filtres à graisses jetables ou inox.
- Prestation de nettoyage et de permutation de filtres à graisses.
- Fourniture et remplacement de ventilateurs d'extraction, tourelle ou caisson.
- Modification de réseaux d'extraction de hottes de cuisine,
- Dépoussiérage des réseaux de soufflage (induction et compensation) dans le cadre de la norme HACCP.
- Nettoyage et désinfection des surfaces selon la norme HACCP.
- Nettoyage et désinfection des chambres froides (évaporateurs compris).

SYSTÈMES DE REFROIDISSEMENT

- Nettoyage et désinfection de tours aéroréfrigérantes (remplacement de packing, remise en état, peinture...).
- Evaporateurs double et simple flux (désinfection adaptée à chaque type de production).