

LIMPIEZA

De ductos y campanas

Los sistemas de extracción de grasa, compuestos por la campana, filtros, ductos y motores extractores están diseñados para evacuar el humo, los vapores y los olores en las cocinas industriales. La limpieza profunda de la suciedad que está a la vista en la campana no es suficiente. Este efluente caliente arrastra una alta concentración de grasas y aceites. A medida que asciende, se enfría y condensa sobre las superficies donde hace contacto. Progresivamente se va acumulando una capa de grasa que es altamente peligrosa e inflamable.

La grasa acumulada en filtros y campanas es una de las principales causas de incendio en instalaciones gastronómicas. La combinación de calor, llama viva, material combustible y flujo de aire es ideal para la combustión.

Donde existen mayores riesgos y problemas es en los conductos y motores. La acumulación de grasa en los alabes de los ventiladores por ejemplo, provoca desbalance y vibración que finalmente arruina el equipo.

Dependiendo del tipo de alimentos procesados se determina la frecuencia, que puede ser mensual, trimestral o semestral y así poder asegurar unas instalaciones cómodas y agradables, para los clientes y empleados.

El alcance de este servicio es la limpieza de campanas, filtros, ductos y extractores. Se verifica la eficiencia de extracción pre y post limpieza. Para ello, contamos con herramientas, materiales y productos certificados; además de un staff técnicamente calificado para trabajar tanto en espacios confinados como en altura.

Al finalizar el servicio, entregamos un informe con registro fotográfico del antes y el después, además de un certificado.



Beneficios de la limpieza profunda

- ✓ Ahorro de energía
- ✓ Eliminación de bacterias patógenas
- ✓ Mejor funcionamiento de los sistemas de extracción
- ✓ Disminución de gastos en mantenimiento y reparaciones, aumentando la vida útil de la misma.
- ✓ Disminuir humos y malos olores
- ✓ Cumplir con las normas de prevención de riesgo de incendio
- ✓ Disminución de riesgos de incendio
- ✓ Disminuir riesgos de contaminación cruzada en los alimentos

