

“El bienestar
de su cocina”

Antigras
PROYECTOS Y SERVICIOS

*Mantenimiento y Desengrase de
Circuitos de Extracción de Humos en
Cocinas Profesionales*

ANTIGRAS PROYECTOS Y SERVICIOS
TEL./ FAX: 911 863 510
MÓVIL: 629 529 804
www.antigras.com
mosuna@antigras.com

Antigras
PROYECTOS Y SERVICIOS



1. ¿POR QUÉ SE DEBE REALIZAR EL DESENGRASE DE LAS EXTRACCIONES DE COCINA?

El tratamiento de las grasas generadas a diario en su circuito de extracción es una operación imprescindible para el buen funcionamiento, para el confort de sus empleados y sobre todo para la seguridad de su establecimiento.

Existen 6 criterios que son los siguientes:

- **Mantenimiento** : Tiene conservada su extracción y se aumenta el rendimiento de las instalaciones.
- **Seguridad** : Se reduce el combustible principal acelerador y se reduce el riesgo de incendios en su cocina.
- **Ahorro** : Se reduce la carga de peso de la grasa y así se evita el sobre consumo eléctrico del motor de extracción.
- **Higiene** : Se elimina la fuente principal de bacteria y se mejora el ambiente laboral de sus empleados.
- **Neutralización de olores** : Al tratar las moléculas de grasa se evita generar molestias olfativas.
- **Normativa** : Se cumple con la legislación en vigor en prevención de incendios, higiene y salud.

2. MODO DE EJECUCIÓN DE LOS TRABAJOS

Trabajos previos: Se procede al cubrimiento de plástico del bloque de la cocina y los elementos de alrededor, tapando también todas las tomas eléctricas y el motor eléctrico del extractor.

Proyección de la Espuma Activa: Proyectamos la espuma detergente mediante emulsión en todas las partes que comprenden la instalación como campanas, conductos y extractores. Ésta espuma se adhiere de manera homogénea y actúa rompiendo las moléculas de la grasa después de haber actuado el tiempo necesario.

Aclarado y secado de la Instalación: Este tratamiento de espuma activa continua con un aclarado mediante agua a alta presión y a una temperatura de entre 60 y 80°C. Por medio de una aspiradora de líquidos retiramos toda el agua procedente del aclarado.

Finalización: Se procede a retirar todos los plásticos de protección de los aparatos y conexiones eléctricas y realizamos el abrillantado de las campanas extractoras.



3. RESULTADOS EN CAMPANAS, CONDUCTOS Y EXTRACTORES



ANTES



DESPUES

4. INFORMACIÓN ADICIONAL DEL SERVICIO

El servicio de desengrase puede ser realizado tanto de día, como de noche por nuestros técnicos, para ajustarse al horario de la actividad de su cocina.

Una vez realizada la intervención en su establecimiento, le entregaremos el correspondiente Certificado de Desengrase en el cual consta que esta operación ha sido realizada por una empresa especializada.

5. ADEMÁS PONEMOS A SU DISPOSICIÓN LOS SIGUIENTES PRODUCTOS:

Filtros de retención de grasa de lamas y mallas de acero inoxidable para campanas extractoras.

Registro de inspección reglamentarios para los conductos del circuito de extracción.

Sellados de juntas para los conductos del circuito de extracción.

Placas Antiolores para solucionar las molestias olfativas.

Correas para el motor eléctrico del extractor de cocina.

