



Limpieza de sistemas de extracción. Conductos, campanas y separadoras de grasas.



Contenido

Catálogo de servicios

Problemas de la grasa en los sistemas de extraccion	03
Equipamiento técnico para la limpieza	07
Normativa	17
Gestión de separadora de grasas en las cocinas	19
Sobre EASYGOIL	20



El problema de la grasa en los sistemas de extracción



La eliminación de la grasa



La grasa acumulada en los diferentes elementos de los sistemas de extracción de las cocinas, **es siempre un elemento de alto riesgo que puede provocar incendios.**



La grasa es además **fuentes de contaminación y generación de sustancias** nocivas que son el mejor caldo de cultivo de bacterias, plagas, hongos y otros elementos tremendamente perjudiciales para la salud.



La acumulación continuada de grasa **va cerrando poco a poco los conductos y deteriora los sistemas de extracción** generando humos y malos olores y perjudicando el rendimiento de las instalaciones provocando el aumento de consumo energético.



La solución frente a este problema es sin embargo sencilla.



Una limpieza general en profundidad de los sistemas de extracción en cocinas, así como limpiezas de mantenimiento posterior de los mismos, **es la única garantía de un sistema sano y sin riesgos.**

Con una limpieza periódica se hubiese evitado

Las cocinas industriales disponen de un sistema de extracción diseñado para evacuar el humo y los olores. Los vapores extraídos llevan un alto grado de grasa que se acumula en los filtros, campana, conductos y extractor. Esta grasa es altamente inflamable, siendo la responsable de la mayor parte de los incendios producidos en los restaurantes. Además, los sistemas sucios hacen que el ventilador trabaje forzado, consumiendo más energía de la necesaria, generando malos olores, por una ventilación inadecuada. Realizando una limpieza periódica de estos sistemas, se evitarían todos estos riesgos innecesarios. El mantener en buen estado el sistema de extracción se pueden evitar supuestas malas relaciones denunciadas por el incumplimiento de la ley. Además de establecer una mejor relación y mejorar la salud laboral en el personal trabajador de los establecimientos y clientes usuarios.







Equipamiento técnico para la limpieza



El mejor equipamiento, la mejor solución

Easygoil dispone de la mejor tecnología del mercado para la eliminación profesional de la grasa en las cocinas. La combinación de los mejores elementos técnicos junto a la experiencia y especialización de nuestro personal es nuestra propuesta de valor y garantía para nuestros clientes.



Robots de cepillado para los conductos



La acción neumática

Los robots de cepillado han sido diseñados para lograr la limpieza más rápida y eficaz en el interior de los conductos de extracción.

Gracias a la fuerza del potente motor neumático y a la inyección de espuma alcalina, cualquier limpieza resulta fácil, incluso con las grasas más resistentes.

Robot de cepillado

La solución definitiva en limpieza de conductos.

El robot de cepillado permite integrar el sistema de videoinspección de conductos Visiogras. Dispone igualmente de la posibilidad de trabajar en remoto, mediante un mando a distancia, que permite realizar los trabajos de limpieza por una sola persona.

¿Por qué un robot de cepillado?

Porque es la única **solución efectiva** para la limpieza de grasa en conductos.

Porque su **sistema de inyección**, proyecta una espuma densa que se adhiere al interior de las paredes de los conductos, derritiendo literalmente la grasa.

Su **sistema de video** inspección es de gran importancia para comprobar el resultado final.

Por su **mando a distancia**, que te permite economizar en los trabajos, al controlar todo el proceso por una sola persona.

Por su **sistema Centrador** que permite centrar el cepillo en el centro del conducto, para una mejor maniobrabilidad y eficiencia en la limpieza.



Sistemas de generación de espuma activa

El poder de la espuma activa

Para la eliminación de suciedades grasientas en cualquier tipo de superficie, la acción química es fundamental. El efecto espuma activa permite una adherencia en cualquier tipo de superficies aumentando el tiempo de contacto con la grasa.

Easygoil cuenta con iFoam Pro, sistema de última generación que ofrece las máximas prestaciones en el proceso de limpieza de los sistemas de extracción.



El procedimiento de generación de espuma



1



2



3

INYECCIÓN DE ESPUMA

Mediante el sistema ifoam se proyecta la espuma activa en las superficies de grasa, consiguiendo una adherencia incluso en superficies verticales, con el fin de tener una permanencia del producto químico sobre la grasa

DISOLUCIÓN MOLECULAR

Esta es la parte activa de la solución química. El efecto es la disolución molecular de grasa (la densa espuma diluye y secuestra la grasa) todo el proceso dura sólo 15 minutos, se puede comprobar visualmente que la blanca espuma se tiñe del color anaranjado de la grasa.

ACLARADO CON AGUA

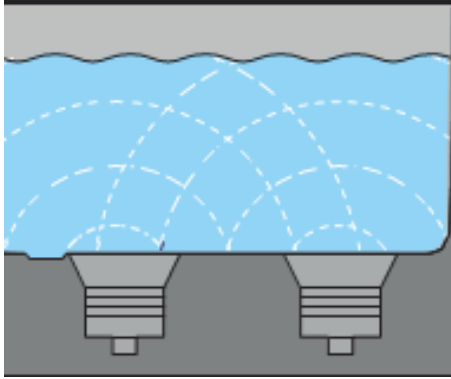
Una vez acabado el efecto foam active ya sólo nos queda aclarar mediante la inyección de agua a presión, este proceso se realiza para remover toda la mezcla de la espuma con la grasa ya diluida. Como resultado del proceso, se obtienen unas superficies limpias, sin resto de grasa.

Sistema para la limpieza de filtros

Efectividad y rapidez

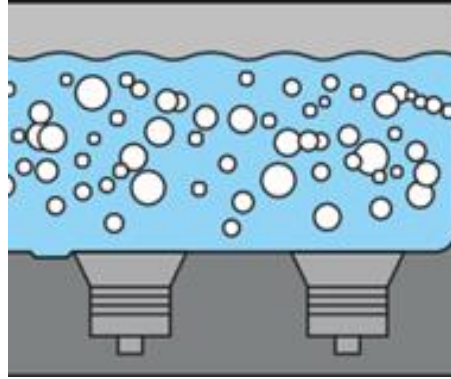
Los filtros de retención acumulan gran cantidad de grasa en su interior y es necesario limpiarlos frecuentemente para un buen rendimiento e higiene en los sistemas de extracción.

La limpieza ultrasónica



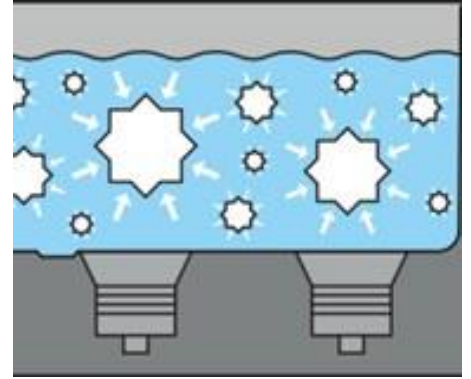
1

A medida que las ondas sonoras, que emiten los transductores, irradian a través de la solución con agua y producto químico que hay en la cuba, producen alternativamente presiones altas y bajas en la solución.



2

Durante la etapa de baja presión, se forman y crecen millones de burbujas microscópicas. Este proceso se denomina CAVITACIÓN, que significa “formación de cavidades”.



3

Durante la etapa de alta presión, las burbujas se colapsan o “implosionan”, liberando enormes cantidades de energía. Estas implosiones actúan como un ejército de pequeños cepillos de limpieza. Trabajan en todas direcciones, atacando todas las superficies e invadiendo todos los huecos y aberturas.



Inspección

En el interior de los sistemas de extracción no se puede ver ni conocer su estado real. Por eso es necesario un sistema de inspección visual para poder ver y grabar el estado de antes y después de la limpieza, y demostrar al cliente los excelentes resultados del trabajo realizado.

EASYGOIL cuenta con sistemas avanzados que permiten la visualización y medición de datos clave para la completa comprobación y puesta al día de los sistemas de extracción de las cocinas.

Normativa



Nuestro sistema, **consiste en un sistema mecanizado de inyección de espuma activa con posibilidad de video de grabación a través del cual obtenemos reportajes fotográficos**, siendo mediante estos reportajes fotográficos la forma más segura de que nuestros clientes puedan confirmar que los interiores de los conductos de los centros en que realizaríamos el proceso de limpieza han quedado completamente limpios y cumpliendo con **las exigencias sanitarias y de normativa contra incendios establecidas**.

Esta metodología nos permite garantizar el trabajo realizado, entregando a nuestros clientes un **reportaje fotográfico del recorrido inicial de los interiores de conductos y final**, una vez realizado el procedimiento de limpieza. Será entregado siempre y cuando haya contratado previamente.

Nuestro método cuenta con un **nivel de acabado auditable, certificado y garantizado** frente a cualquier compañía de seguros o inspección llevada a cabo por organismos competentes en materia de Prevención de Incendios y Sanidad tales como, Bomberos, Ayuntamientos, Comunidades Autónomas, etc.

Por normativa de Prevención de incendios, mantenimiento de instalaciones térmicas y del Código Técnico de Edificación la limpieza de los interiores de los conductos de extracción es obligatoria, siendo un tema importante a considerar y valorar por sus clientes, por los riesgos que puede suponer un conducto no limpiado correctamente.

	OPERACIONES DE MANTENIMIENTO	
Conductos	Limpieza	1 año
	Comprobación de estanquidad aparente	5 años
Aberturas	Limpieza	1 año
Aspiradores híbridos, mecánicos y extractores	Limpieza	1 año
	Revisión del estado de funcionalidad	5 años
Filtros (campana)	Revisión del estado	6 meses
	Limpieza o sustitución	1 año
Sistemas de control	Revisión del estado de sus automatismos	2 años

Por normativa de Prevención de Incendios, mantenimiento de instalaciones térmicas y del Código Técnico de Edificación, la limpieza de los interiores de los conductos de extracción es obligatoria.

Gestión de separadora de grasas en las cocinas

EASYGOIL realiza la correcta gestión de las separadoras de grasas instaladas en las cocinas. **La normativa municipal indica la obligatoriedad de la instalación de separadoras de grasas en todas las cocinas**, Easygoil ofrece la posibilidad de realizar la gestión de los lodos de las separadoras.

Ofrecemos un servicio de mantenimiento anual, consistente en la realización de el vaciado de los lodos depositados en la separadora y limpieza de la misma tanto interna como externamente. Dependiendo del tipo y capacidad de la separadora, estas retiradas podrán oscilar entre 1 y 6 veces al año. Toda la gestión documental que consiste en Contrato de Gestión, Albaranes de transporte y Certificado de aceptación de residuo según Artículo 5 del RD 180/2015, BOE



Sobre Easygoil

EASY GO SL, es una empresa líder en la recogida y tratamiento de aceites y grasas vegetales, cumpliendo la normativa vigente Nacional y Europea sobre este tipo de residuos.

Como **negociantes y transportistas de residuos no peligrosos**, reciclamos el aceite usado transformándolo en la materia prima base para la producción de Biodiesel Sostenible y **respetuoso con el medioambiente**.

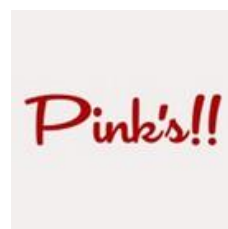
Contamos con autorizaciones para llevar a cabo dicho servicio de recogida de aceite usado en toda **la Comunidad de Madrid y alrededores**.



**Contamos con importante
certificación de calidad,
medioambiente y sostenibilidad**



Nuestro mejor aval, nuestros clientes.



CAFÉ DE PARIS
— L'ENTRECOTE —

ENELDO
— VENUES & CATERING —

BALBISIANA
POSTRES A MEDIDA

a.n.e.l.
TAPAS & LOUNGE BAR



BURGER
J A Z Z



O'PAZO

+300