



MANTENIMIENTO EQUIPOS DE HOSTELERIA

GARANTIZAMOS EL RENDIMIENTO Y LA SEGURIDAD DE TU MAQUINARIA MEDIANTE UN PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PLANIFICADO QUE EVITA PARADAS TÉCNICAS, REDUCE COSTES DE REPARACIÓN Y PROLONGA LA VIDA ÚTIL DE TUS EQUIPOS.

INDICE

1.Equipos de Frío	
2.Maquinaria de Cocina	
◦ 2.1 Equipos de Cocción a Gas	
◦ 2.2 Equipos de Cocción Eléctricos	
3.Equipos de Lavado Industrial	
4.Ventajas de Nuestro Servicio	
5.Contacto	



EQUIPOS DE FRIO

Cámaras frigoríficas, neveras, congeladores, máquinas de hielo, mesas frías, vitrinas expositoras, etc.

Un mantenimiento periódico es esencial para garantizar la eficiencia energética, evitar fallos inesperados y asegurar la correcta conservación de tus productos.

Puntos de control incluidos:

- Inspección visual general: revisión de estructura, aislamiento y posibles daños.
- Verificación de termostatos y sensores: calibración y control de temperatura.
- Limpieza de condensadores y filtros: optimización del rendimiento y prevención de sobrecalentamientos.
- Revisión del sistema de refrigeración: evaluación del compresor, evaporadores y componentes principales.
- Comprobación de puertas y sellos: estanqueidad y correcto cierre.
- Mantenimiento programado trimestral: seguimiento continuo con acciones correctivas si fuera necesario.



MAQUINARIA DE COCINA

Realizamos limpieza profunda, verificamos el funcionamiento integral y revisamos los elementos críticos de cada equipo.

Equipos de cocción a gas:

Hornos, planchas, freidoras, sartenes basculantes, etc.

- Comprobación de seguridad: fugas de gas, estado de termopares y pilotos.
- Limpieza de quemadores, inyectores y difusores.
- Verificación de válvulas, grifos y sistemas de encendido.
- Revisión de parrillas, muelles, motores y elementos móviles.

Equipos de cocción eléctricos:

Hornos eléctricos, marmitas, cocinas, etc.

- Revisión de la acometida eléctrica, cableado y bornas.
- Control de termostatos y sistemas de seguridad.
- Verificación de pilotos luminosos y elementos calefactores.

EQUIPOS DE LAVADO INDUSTRIAL

Lavavajillas, túneles de lavado, etc.

Garantizamos el cumplimiento de las normativas de higiene y temperatura, esenciales para la seguridad alimentaria de tu establecimiento.

Acciones principales:

- Control de temperaturas de lavado y aclarado.
- Revisión de acometidas eléctricas e hídricas.
- Verificación de resistencias, bombas y brazos de lavado.
- Comprobación de dosificadores y detección de fugas.
- Mantenimiento de motores, muelles y sistemas de cierre.

VENTAJAS DE NUESTRO SERVICIO

¿Por qué confiar en nosotros?

- 🔧 Técnicos especializados en hostelería
- 📅 Flexibilidad horaria adaptada a sus necesidades
- 📞 Asistencia telefónica 24/7 para emergencias
- 📋 Documentación completa de cada mantenimiento
- 💰 Precios competitivos sin sorpresas
- 🔧 Repuestos originales con garantía

Plan de mantenimiento personalizado

Básico – Revisiones trimestrales

Avanzado – Revisiones mensuales + prioridad en emergencias

Premium – Cobertura total + repuestos incluidos



CONTACTO

¿Listo para optimizar su negocio?

 Teléfono: 910 107 966 / 678 379 747

 Email: contacto@easygoil.com

 Web: www.easygoil.com

**¡Contacte con nosotros
hoy mismo!**


