ATENCIÓN AL CLIENTE
57 (1) 465-16-47
311-850-64-79
safetechcolombia@hotmail.com
www.safetechcolombia.com



CUIDADO DE SUS EQUIPOS EN ACERO INOXIDABLE



¿Cómo funcionan los sistemas de extracción?

Los sistemas de extracción están diseñados para evacuar el humo, vapores y olores.

- Los gases que son expulsados mediante estos sistemas contienen gran cantidad de grasa que se va adhiriendo a todas las superficies por donde pasan.
- Esta grasa es altamente inflamable, siendo el tiro del conducto adecuado para que el fuego se propague por el mismo (efecto chimenea), responsable de gran parte de los incendios producidos en los establecimientos de restauración.
- Extraer los combustibles grasos evita riesgos de incendio.
- La mayoría de los incendios que se producen en cocinas industriales son por una inadecuada limpieza de los conductos de extracción.
- Los equipos sucios aumentan el consumo de energía y genera un inadecuado funcionamiento de los mismos.
- El calor generado por el funcionamiento de las estufas, planchas o parrillas durante el proceso de elaboración de alimentos derrite la grasa acumulada en los equipos de extracción y esta grasa liquida y contaminada puede caer sobre los alimentos.





SAFE + TECH COLOMBIA
Calle 63 No. 35A - 22 • 311 8506479
www.safetechcolombia.com

ATENCIÓN AL CLIENTE
57 (1) 465-16-47
311-850-64-79
safetechcolombia@hotmail.com
www.safetechcolombia.com

Protocolo de limpieza y desinfección de sistemas de extracción

Protocolo de limpieza de Equipos de Extracción aplicado por SAFE+TECH.
La limpieza se realiza en tiempos fuera de servicio (horas de la noche o días de no apertura) del establecimiento, teniendo en cuenta que la zona se encuentre totalmente libre de productos y elementos utilizados en el proceso de preparación de alimentos para evitar contaminación de los mismos

1. DESARME: Se desarman las piezas sueltas de los equipos, mallas, filtros, motor o turbina de extractor, bandejas, atrapa grasas, fogones, flautas y cualquier otro elemento que se pueda retirar.
2. LIMPIEZA: Se retiran todos los residuos solidos adheridos a las superficies, manualmente o con equipo mecánico.
3. DESENGRASANTE: Aplicación de desengrasante por aspersión, impregnando totalmente las superficie, tiempo de acción del desengrasante sobre los elementos según el volumen de grasa acumulada.
4. LAVADO: Cepillado y refregado de las superficies.
5. ENJUAGUE: Se enjuaga y aclarado por equipo a alta presión de agua. Eliminando totalmente cualquier residuo de desengrasante de las superficies.
6. DESINFECCION: Aplicación de desinfectante por aspersión, se deja el tiempo de exposición recomendado por el fabricante.
7. ENJUAGUE TOTAL: Por agua aplicada a presión.
8. SECADO DE PISOS Y PAREDES: Se limpia y seca toda el área donde se realizo el procedimiento de limpieza.
9. SECADO DE LOS ELEMENTOS: Se realiza por medio manual o mecánico.
10. DESINFECCION FINAL: Por aspersión con SPEKTRUM AMONIO CUATERNARIO desinfectante virucida, bactericida, fungicida e higienizante.

SAFE + TECH COLOMBIA
Calle 63 No. 35A - 22 • 311 8506479
www.safetechcolombia.com

ATENCIÓN AL CLIENTE
57 (1) 465-16-47
311-850-64-79
safetechcolombia@hotmail.com
www.safetechcolombia.com

CUIDADO DE SUS EQUIPOS EN ACERO INOXIDABLE

- El acero inoxidable es un material no poroso de superficie muy lisa lo que lo hace fácil de limpiar e impida que las bacterias y otros microorganismos puedan proliferar. Las cocinas industriales en son de fabricadas en acero inoxidable. Es un material fácil de limpieza, lo que hace más sencilla y eficaz la limpieza.
- El acero inoxidable una vez limpio queda desinfectado y esto es muy importante en **cocinas** donde se preparan gran cantidad de alimentos.
- La gran resistencia a la **corrosión** del acero inoxidable lo hace uno de los materiales más empleados en la industria.

SAFE + TECH COLOMBIA
Calle 63 No. 35A - 22 • 311 8506479
www.safetechcolombia.com

ATENCIÓN AL CLIENTE
57 (1) 465-16-47
311-850-64-79
safetechcolombia@hotmail.com
www.safetechcolombia.com

Las 5 reglas a respetar durante la utilización de productos desincrustantes.

- Respetar la dosificación preconizada por el fabricante de material o, en su defecto, por el fabricante del producto desincrustante, con la ayuda de un tapón dosificador. Nunca derramar un producto puro sobre el acero inoxidable.
- Respetar las temperaturas
- Respetar el tiempo de contacto
- Aclarar abundantemente
- Secar.
- Utilizar preferentemente un paño limpio (en particular en los acabados brillantes).



SAFE + TECH COLOMBIA
Calle 63 No. 35A - 22 • 311 8506479
www.safetechcolombia.com

ATENCIÓN AL CLIENTE
57 (1) 465-16-47
311-850-64-79
safetechcolombia@hotmail.com
www.safetechcolombia.com