



# stop

DESHOLLINADORES, S.L.

## Desengrase y Limpieza de Sistemas de Extracción de Humos

Las cocinas industriales disponen de un sistema de extracción diseñado para evacuar el humo, los vapores y los olores. Los vapores extraídos llevan un alto grado de grasa, formando una capa que recubre 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 edificios.

Por el calentamiento del ambiente grasiento la cocina comercial se convierte en un foco de la crianza ideal de bacterias y de cucarachas. Las bacterias presentes en depósitos de la grasa crean un peligro a la salud. Además, los sistemas sucios hace que el ventilador trabaje forzado, consumiendo más energía de la necesaria, teniendo como resultados mayores costos de energía y generación de malos olores por una inadecuada ventilación.

### *Con la utilización de nuestros servicios Ud. puede conseguir:*

- Cumplir con las normas de Prevención de Incendios (R.O. 341/1999) y reducir su peligrosidad.
- Reducir el absentismo laboral.
- Evitar riesgos de contaminación alimentaria.
- Mejorar el rendimiento del sistema.
- Ahorrar gastos energéticos, de mantenimiento y reparaciones.
- Evitar humos y olores desagradables.
- Unas instalaciones cómodas y agradables para clientes y empleados.



Mantenga su cocina industrial en perfecto estado de limpieza

● **En tres palabras:**  
**Rentabilidad, Productividad y Seguridad**



**91 845 7447 / 659 51 40 08**

[info@stopdeshollinadores.com](mailto:info@stopdeshollinadores.com)

Isla del Rey, 34 Colmenar Viejo 28770 Madrid