



FREEGRAS

LIMPIEZA TÉCNICA DE SISTEMAS EXTRACCIÓN DE HUMOS

LIMPIEZA E HIGENIZACIÓN INTEGRAL DE COCINAS





INDICE

1. PRESENTACIÓN

2. ACTIVIDAD

2.1 Limpieza sistema extracción.

2.2 Reforma integral sistema extracción

2.3 Instalación y mantenimiento motores extractores

2.4 Limpieza integral cocinas:

Tratamientos con ozono y agua ionizada

3. EQUIPOS

3.1 Robots de cepillado para conductos

3.2 Sistemas de generación de espuma activa y aclarado

3.3 Sistemas para la limpieza de filtros

3.4 Equipos para la inspección de conductos.

3.5 Equipos para el tratamiento de ozono

3.6 Equipos para el tratamiento de agua ionizada

3.7 Maquinaria de limpieza a vapor con presión.

FREEGRAS

QUIENESSOMOS



FREEGRAS pertenece al Grupo DJ3 Servicios, especializado en la realización de limpiezas en todas las áreas desde hace más de 10 años, buscando siempre la calidad, la innovación y el mejor precio.

Con el fin de seguir en continuo crecimiento y ampliando los servicios para cubrir las necesidades de nuestros clientes, nos hicimos especialistas en el mantenimiento integral de las cocinas industriales, limpieza e higienización de superficies, mobiliario y sistemas de extracción.

Desde el inicio hemos trabajado siempre con un único objetivo: la superación y el esfuerzo diario para el crecimiento continuo y prestar el mejor servicio a nuestros clientes utilizando siempre las mejores técnicas del mercado.

Le ofrecemos una forma eficaz, rápida, efectiva y profesional de satisfacer sus necesidades y requisitos.

Estamos acreditados por ITEL (Instituto Técnico Español de Limpiezas)

Elegir FREEGRAS garantiza distinción, eficacia y exclusividad del servicio con el cliente, protagonistas principales y el factor más importante de nuestra empresa.



FREEGRAS

¿CÓMO PODEMOS AYUDARLE?

¿Le compensa poner en peligro su negocio?

Nosotros le ayudamos a solucionar un problema que puede ser real.

Le ofrecemos una solución efectiva e integral para todos sus problemas de limpieza en su cocina, sistema de extracción de humos, mantenimiento de motores, reforma de la instalación y, por supuesto, limpieza e higienización de todos los elementos de la cocina.

Mediante cepillado neumático y sistema de espuma inyectada en el conducto de extracción eliminamos cualquier acumulación de grasa en el SEH.

El correcto mantenimiento del motor del sistema le supondrá un ahorro significativo en el consumo de energía y le evitará paradas inesperadas en su actividad.

Le proponemos una limpieza integral y una higienización de su cocina mediante la aplicación de nuevas tecnologías, más efectivas y respetuosas con el medio ambiente, y con el uso de nuevos procedimientos como la aplicación de ozono, el agua ionizada y la limpieza a presión con vapor.



FREEGRAS

GARANTÍAS PARA EL CLIENTE

A la finalización de los trabajos FREEGRAS le proporciona la documentación que certifica los servicios realizados.

- Certificado de calidad de ITEL (Instituto Técnico Español de limpieza).
- Un certificado de FREEGRAS detallado relacionando el protocolo de actuación en la intervención y especificando los productos utilizados.
- Un reportaje fotográfico de los resultados de la limpieza de la totalidad del sistema.
- Informe detallado de la intervención, especificando el proceso íntegro de limpieza así como las mejoras aconsejadas.

Disponemos de la maquinaria y los productos más avanzados para el mantenimiento de su sistema de extracción.





FREEGRAS

SI UD. CONTRATA NUESTROS SERVICIOS

- Está EVITANDO riesgos de incendios.
- EVITARÁ riesgos de contaminación de alimentos.
- INCREMENTARÁ el rendimiento del sistema.
- Está ALARGANDO la vida útil de los equipos.
- Está AHORRANDO energía.
- Está DISMINUYENDO los gastos de mantenimiento y reparaciones.
- CUMPLE con las normas de sanidad.
- CUMPLE con las normas de prevención de riesgos de incendio. (R.D. 31/2003, art. 56 y 57).
- CUMPLE con el Código Técnico de Edificación (C.T.E., sección HS3-12).
- EVITARÁ humos y olores desagradables.
- EVITARÁ la presencia de plagas, hongos y bacterias.



02.- ACTIVIDAD



EL ENEMIGO INVISIBLE

¿Cuántas noticias de incendios vemos cada día? La realidad es que si nos ponemos a contarlas, nos sorprenderíamos. ¿Cuántas veces se explica cual es la fuente de los incendios? La verdad es que si nos fijamos, nunca se comenta, pero la causa principal es siempre la misma: **LA GRASA**

La grasa acumulada en los diferentes elementos de los sistemas de extracción de las cocinas, es siempre el elemento desencadenante de los incendios lo que representa un riesgo muy alto pero que es relativamente fácil de eliminar.

A parte del riesgo de incendio, la grasa es un elemento fuente de otros riesgos potencialmente peligrosos. Al actuar como generador de contaminación, es un sustrato donde proliferan plagas, hongos, mohos y bacterias que pueden ser perjudiciales para la salud.

Igualmente la grasa genera humos molestos y malos olores que afectarán negativamente a la reputación de su negocio, lo cual se convierte en una razón adicional, si bien no la mas importante, para limpiar los sistemas de extracción.

¿Algo MÁS? Pues sí, la grasa va cerrando poco a poco los conductos y paraliza los sistemas de extracción, lo que se traduce en una pérdida de rendimiento de la instalación y en un aumento de consumo energético.

Una limpieza general y 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.

2.1 LIMPIEZA SISTEMAS DE EXTRACCIÓN



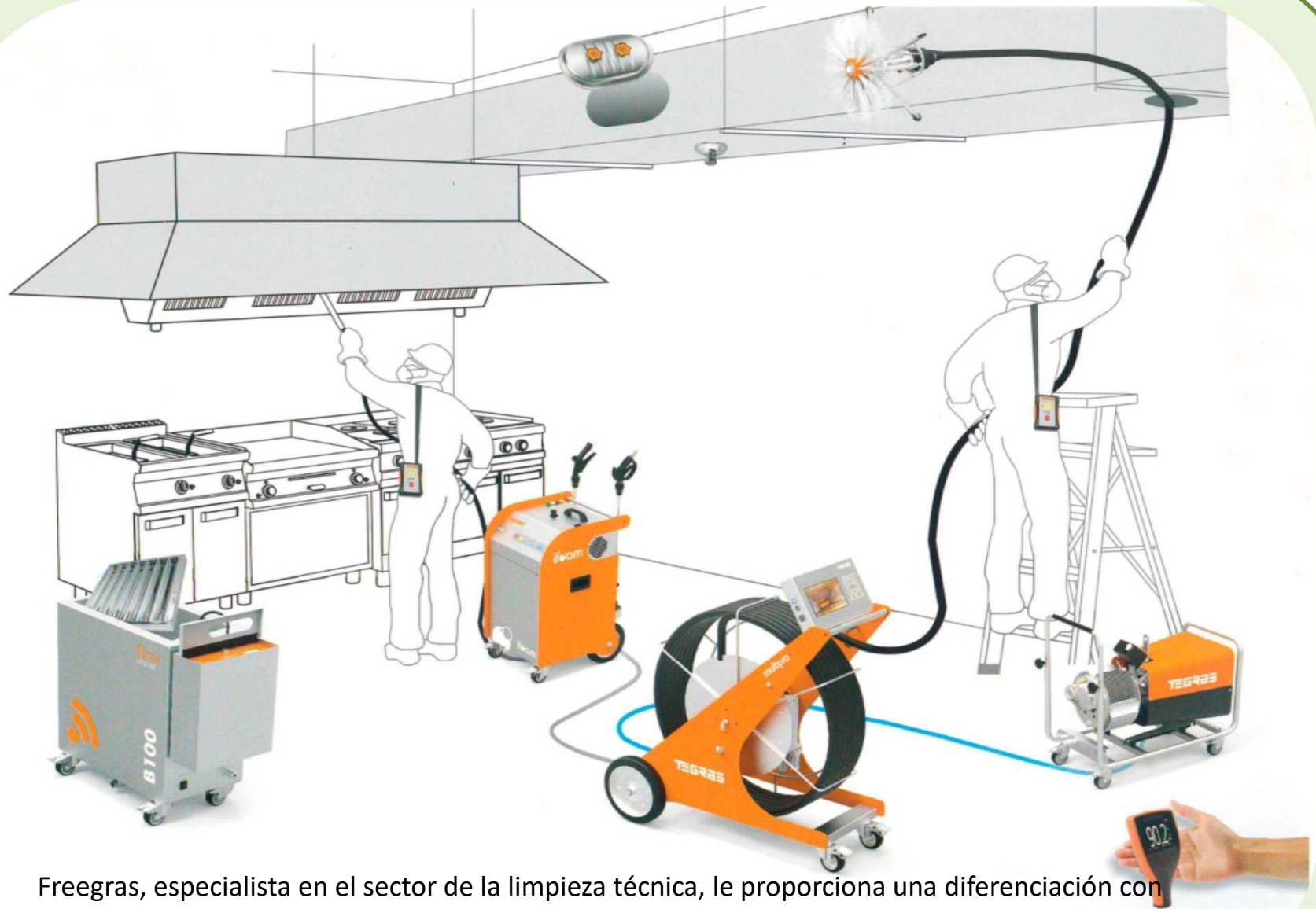
CON UNA LIMPIEZA PERIÓDICA SE HUBIESE EVITADO

Su cocina industrial dispone 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 mas energía de la necesaria, generando malos olores por una ventilación inadecuada.

Realizando una limpieza periódica de estos sistemas, se evitarían todos estos riesgos innecesarios.



Fregras, especialista en el sector de la limpieza técnica, le proporciona una diferenciación con respecto al resto. Ofrecemos soluciones a grandes problemas generados por la falta de limpiezas de mantenimiento

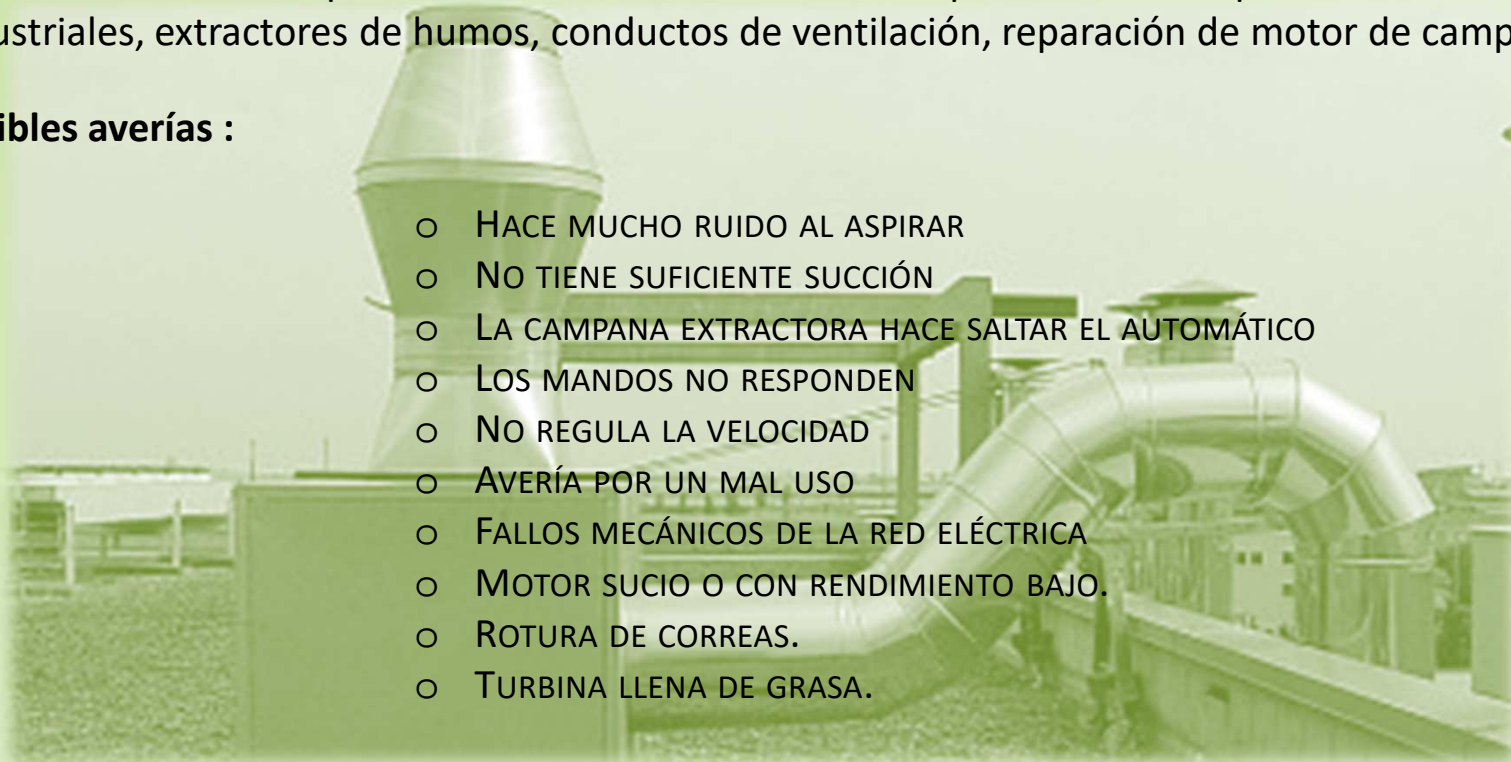
2.2 REFORMA INTEGRAL SISTEMAS DE EXTRACCIÓN

2.3 INSTALACION Y MANTENIMIENTO DE MOTORES EXTRACTORES

Nuestros técnicos tienen una amplia experiencia en el sector de la hostelería. Son especialistas en el servicio técnico de aparatos de evacuación de humos, reparación de campanas extractoras industriales, extractores de humos, conductos de ventilación, reparación de motor de campana etc.

Posibles averías :

- HACE MUCHO RUIDO AL ASPIRAR
- NO TIENE SUFICIENTE SUCCIÓN
- LA CAMPANA EXTRACTORA HACE SALTAR EL AUTOMÁTICO
- LOS MANDOS NO RESPONDEN
- NO REGULA LA VELOCIDAD
- AVERÍA POR UN MAL USO
- FALLOS MECÁNICOS DE LA RED ELÉCTRICA
- MOTOR SUCIO O CON RENDIMIENTO BAJO.
- ROTURA DE CORREAS.
- TURBINA LLENA DE GRASA.



2.4 LIMPIEZA INTEGRAL DE COCINAS CON: Ozono y Agua ionizada

EL OZONO aporta propiedades antisépticas y elimina cualquier tipo de contaminantes.

ELIMINA BACTERIAS, VIRUS Y HONGOS PRESENTES EN EL AMBIENTE

ELIMINA OLORES DE ORIGEN ORGÁNICO Y LA MAYOR PARTE DE LOS INORGANICOS.

DESTRUCCIÓN DE MONOXIDO DE CARBONO

CREACIÓN DE UNA ATMOSFERA MAS AGRADABLE Y LIMPIA

Los ambientes viciados, con olor a grasa, humos y comida hace que rechacemos algunas cafeterías, bares o restaurantes.

Para eliminar estos olores de las cocinas se necesitan sistemas de ventilación apropiados de los que algunos locales no disponen.

La grasa en suspensión en el aire hace que huelga a comida y que estos olores queden pegados en los textiles.

EL AGUA IONIZADA

Un generador de agua ionizada será el único detergente que utilizamos para la limpieza de cocinas, descartando el uso de cualquier producto químico que pueda poner en peligro el género alimenticio o los utensilios que se utilizan.

La utilización de agua ionizada es el avance más importante en los últimos años en los procesos de limpieza e higienización de cocinas.

¿Porqué el agua ionizada tiene gran poder de limpieza y desinfección? El agua se transforma en un potente agente limpiador sin detergente, aportando un estándar de desinfección que sobrepasa lo que exige la norma EN1276 y EN1327 en cuanto a eliminación de bacterias, virus, etc.

Actúa como el mejor bactericida, fungicida y virucida con un poder permanente de 48 horas.

El agua electroquímicamente activada es 80 veces mas efectiva que cualquier producto químico. Así conseguimos la eliminación del 99,9% de bacterias , gérmenes, microorganismos , mohos, etc.

APLICACIONES DEL OZONO EN:

CÁMARAS FRIGORÍFICAS

Con este sistema automático podrá conseguir una desinfección total en cámaras frigoríficas, con ello evitaremos la mezcla de olores, consiguiendo una eficaz desinfección de las mercancías depositadas en las mismas sin contaminar los productos (como es el caso cuando se utilizan productos químicos) y sin necesidad de paralizar el proceso.

EL OZONO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

La descomposición de alimentos, el riesgo de infección y la propagación de microorganismos patógenos son motivos suficientes para mantener un control aeróbico en este tipo de industrias que además incrementará el tiempo de conservación de los alimentos.

Con el ozono conseguimos mejorar la calidad de los productos y procesos y además asegurar la confianza de nuestros clientes.

Con el ozono conseguimos:

Desodorizar el aire y desinfectar las superficies. Retardar la putrefacción de los alimentos. Reducir las pérdidas de peso. Disminuir el riesgo de mermas en los alimentos. Aumentar el tiempo de conservación. Evitar la contaminación cruzada. Evitar la contaminación de olores entre partidas. Reducir los costes de limpieza. Respetar el medio ambiente.

EL AGUA IONIZADA – Ácido Hipocloroso:

El agua ionizada (ácido hipocloroso) es la denominación que se le otorga al ácido que resulta de la unión del óxido ácido de cloro con H₂O.

La aplicación del agua ionizada es ecológica, 100 veces más desinfectante que la lejía y superior en calidad de higiene comparada con los productos químicos habituales en los procesos de limpieza.

Es el más moderno de los desinfectantes de última generación.

- ❖ Potente antiséptico y germicida.
- ❖ No tóxico.
- ❖ No irritante.
- ❖ No corrosivo.
- ❖ Tiene un pH bajo.
- ❖ Puede aplicarse directamente sobre las superficies de contacto directo con alimentos.
- ❖ No afecta las envolturas de hule, plástico ni metal.
- ❖ Es completamente biodegradable.
- ❖ Respetuoso con el medio ambiente.

EFFECTIVIDAD

- ✓ Es hasta 100 veces más efectivo que el hipoclorito de sodio (lejía).
- ✓ Pruebas extensivas han demostrado que la solución tiene el poder de matar bacterias, virus, hongos, esporas y toxinas microbiales.
- ✓ Destruye rápidamente microorganismos, incrustación, biofilm.
- ✓ Más efectivo que los químicos alternativos.
- ✓ Reduce el riesgo de mitigación.
- ✓ Completamente seguro, no dañino, producto verde, que usa solo ingredientes naturales
- ✓ Higienización más efectiva que el cloro.

3.- EQUIPOS

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 se hace fácil, incluso con las grasas mas resistentes



multipro

3.1- Robots cepillado conductos

La solución definitiva en limpieza de conductos



El problema de la falta de limpieza en los conductos puede poner en riesgo su negocio.

Ponemos a su alcance una solución con Multipro, el robot tecnológicamente más avanzado de nuestra línea.

Es la única solución efectiva para la limpieza de grasa en conductos.

Su sistema de inyección (en combinación con la familia iFoam) proyecta una espuma densa que se adhiere al interior de las paredes de los conductos, derritiendo literalmente la grasa.

Con el sistema de video-inspección, Freegras le demuestra el porqué de estos trabajos, así como el resultado final.

Dispone de un sistema que permite situar el cepillo en el centro del conducto, lo que hace más eficiente la limpieza.



AIRE
COMPRESIDO
8 barr/250 l/min



ALCANCE
30 mts



CONTROL
REMOTO

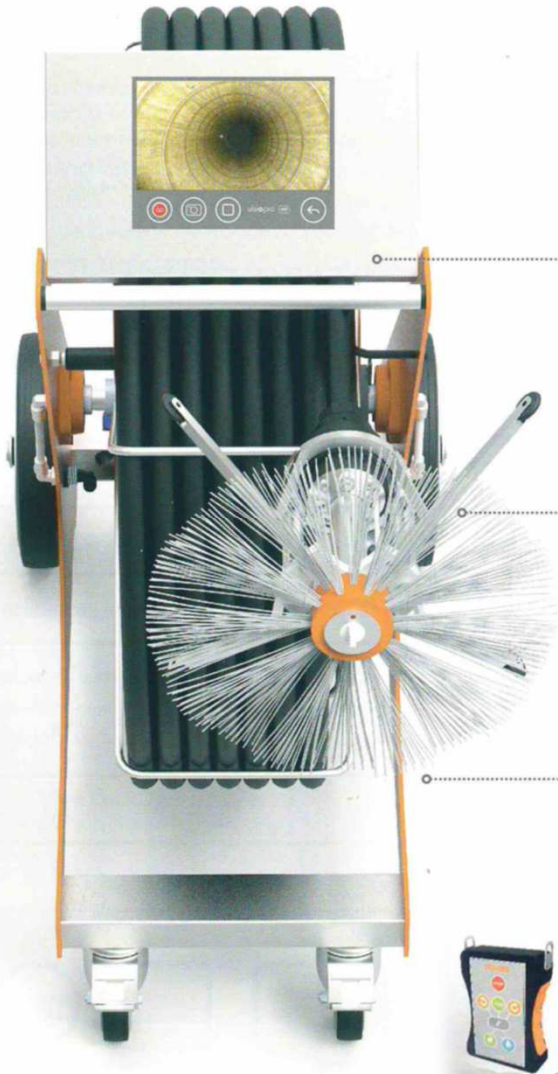


VIDEO
INSPECCIÓN



DOBLE
SENTIDO DE
ROTACIÓN

multipro



VISIOGRAS

Sistema de vídeo inspección integrado en el equipo, mediante cámara y monitor para la visualización y grabación de las imágenes del interior de los conductos

CENTRADOR NEUMÁTICO

Para el centrado del cepillo en el conducto.

CEPILLOS

Con diferentes calidades y tamaños según las necesidades del cliente.
Sistema DUO Square para la limpieza efectiva de conductos cuadrados.

CONTROL REMOTO

Para todas las funciones principales con teclado de membrana



CONEXIÓN

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Alimentación eléctrica	220 V / 50 Hz 110 V / 60 Hz
Alimentación del motor	Aire comprimido 300 l/min - 8 bar
Alcance del cepillo	30 metros
Velocidad de rotación Par a máxima potencia	500 rpm 6,5 Nm
Nivel sonoro	Inferior a 70 dB
Panel de control	Teclado de membrana
Sentido de la rotación	Derecha-izquierda
Material de la estructura	Acero inoxidable
Dimensiones	L x A x Al 1060 x 547 x 1075 mm L x W x H 42 x 21,5 x 42 pulg
Peso total	82 Kg / 180 Lb



CONDUCTO CIRCULAR



CONDUCTO CUADRADO



MEDIDAS 200 a 800 mm



RESIDUO GRASO

AR20

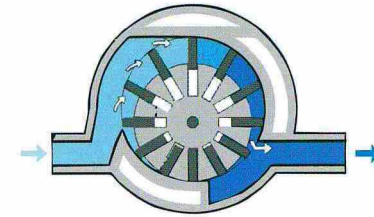
La fuente de aire ideal

Nuestros robots de cepillado cuentan con las mejores prestaciones:

- El máximo caudal y presión de aire en conexión monofásica
- Nivel sonoro bajo para trabajos nocturnos.
- Libertad para trabajar en continuo sin necesidad de parar por calentamiento.



Tecnología de paletas



Sistema patentado de “paletas” deslizantes mediante las cuales se obtiene un elevado volumen y presión de aire.

La auto refrigeración permite realizar los trabajos hasta 24 horas seguidas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Voltaje	220 V / 50 Hz 110 V / 60 Hz
Potencia (10 Bar)	2,2 kW – 2,96 Cv
Presión de servicio	10 bar – 145 Psi
Entrega de aire (5 bar)	240 l/min
Nivel sonoro	64 dB
Refrigeración	Autoventilación
Material de la estructura	Acero inoxidable
Dimensiones	L x A x Al L x W x H
	803 x 390 x 723 mm 31,6 x 15 x 28,4 pulg
Peso	50 Kg /110 Lb

3.2- 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 superficies verticales aumentando el tiempo de contacto con la grasa.

Nuestros equipos son generadores de espuma activa y aclarado, que aportan las máximas prestaciones en el proceso de limpieza de sistemas de extracción



LA TECNOLOGÍA

multijet

Consiste en la mezcla de agua de red calentada instantáneamente, con producto químico (Comegras) y aire comprimido.

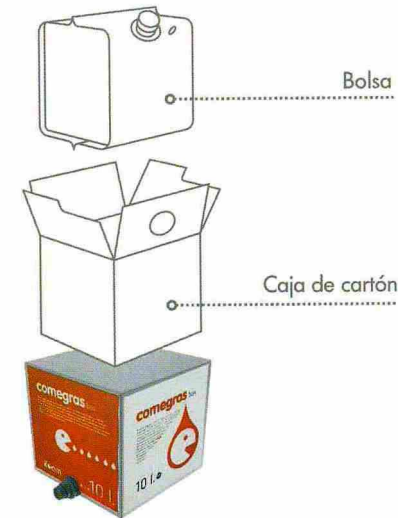
Esta solución se consigue mediante la tecnología Multijet que incorporan los generadores de espuma ifoam.

Gracias a la bomba de inyección se proyecta la espuma activa en las superficies de grasa



EL PRODUCTO

Comegras box

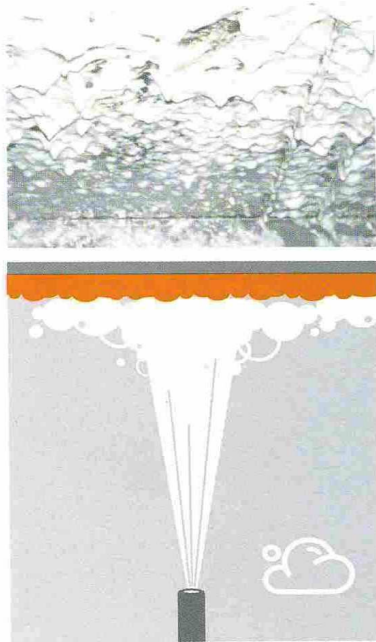


Eficaz desengrasante de alto efecto espumante y elevada alcalinidad, su especial formulación concentrada, facilita la humectación, penetración y emulsión de los residuos de grasa de cualquier tipo, incluso la carbonizada.

El innovador envase “Bag in box” consiste en una bolsa integrada en una caja de cartón, mediante una válvula que se conecta con la unidad ifoam, evitando así los derrames del contenido, lo que garantiza una gran seguridad.



EL PROCEDIMIENTO FOAM ACTIVE



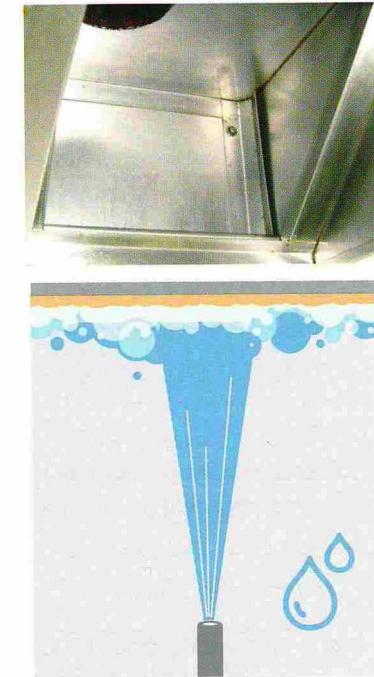
INYECCIÓN DE ESPUMA

Mediante el sistema ifoam se proyecta la espuma activa en las superficies con 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)
Este proceso dura tan solo 15 minutos y se puede comprobar visualmente como el color anaranjado de la grasa tiñe la blanca espuma



ACLARADO CON AGUA

Una vez acabado el efecto foam active 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.
El resultado: Unas superficies limpias, sin resto de grasa

Ifoam pro

La nueva generación de espuma inteligente, hecha realidad

El iFoam Pro es un generador de espuma inteligente que proporciona todo lo necesario para la limpieza de campanas, plenums y motores de sistemas de extracción.

4 en 1: Combina la acción del agua, el calor, el producto químico y el aire comprimido, para la eficiencia en las limpiezas mas difíciles.

Integración: Incorpora un calderín de calentamiento instantáneo del agua, para hacer más efectiva la espuma generada.

Automático: Su sistema Multijet regula de forma automática todos los parámetros de generación de la espuma alcalina desengrasante.



Panel de control
De todas las funciones
Con teclado de membrana

Módulo de alta presión
El accesorio idrogras se integr para
formar un sistema compacto

Compresor de aire
Integrado en el sistema con
funcionamiento independiente,
ultrasilencioso y sin vibraciones

Producto químico Comegras Box
Garantiza una manipulación
cómoda y segura

Sistema de calentamiento instantáneo
Del agua de red, para mejor disolución del
producto químico

Control Remoto
De las funciones principales con teclado de
membrana

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Alimentación eléctrica	220 V / 50Hz 110 V - 60 Hz
Alimentación hidráulica	Agua de red mínimo 2 bar
Longitud de la manguera	8 metros
Potencia del compresor	200 W
Potencia de la bomba	120 W
Nivel sonoro	Inferior a 70 dB
Panel de control	Teclado de membrana
Potencia de calentamiento	3000 W
Material de la estructura	Acero inoxidable
Dimensiones	L x A x Al L x W x H 600 x 470 x 890 mm 23,6 x 18,5 x 35 pulg
Peso en vacío	61 Kg / 134 Lb



PRODUCTO
QUÍMICO



EXTRACTOR



CAMPANA



RESIDUO
GRASA

3.3.- Sistema para la limpieza de filtros

EFFECTIVIDAD 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. Nuestros equipos son capaces de limpiar hasta 12 filtros en dos minutos con una calidad inmejorable.

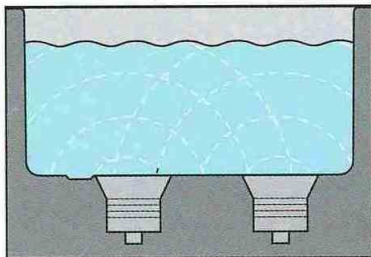


LA LIMPIEZA UTRASONICA

Los ultrasonidos son ondas que se transmiten a frecuencia, por lo general mas allá del rango que detecta el oído y que en determinadas aplicaciones (el sistema sónico) se usan para limpiar materiales y piezas.

Así funciona:

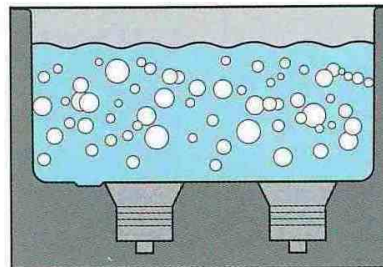
1)



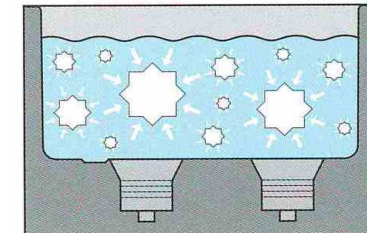
A medida que las ondas sonoras, que emiten los transductores, irradian a través de la solución con agua y producto químico que hay en la cuba, producen alternativamente presiones altas y bajas en la solución.

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"

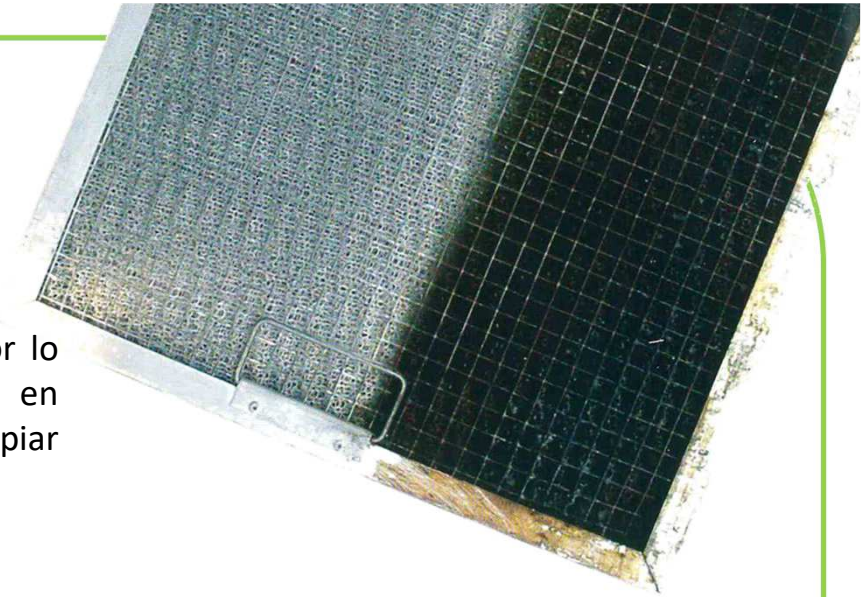


3)



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 en invadiendo todos los huecos y aberturas.



Filnet

ultrasonic

RAPIDEZ EN LA LIMPIEZA, eso nos diferencia de la competencia.
Con FILNET Ultrasonic conseguimos una limpieza efectiva en tan solo unos minutos.
Freegras aporta la última tecnología, con la máxima rapidez.



Y no solo en la limpieza de filtros de cocina, sino también para cualquier utensilio que sea necesario limpiar (Sartenes, bandejas, parrillas, quemadores, cazuelas, etc.)

La tecnología Ultrasonic, aporta una velocidad nunca vista en la limpieza.



¿Grasa difícil? ¿Carbonizada?

Sin problema, Filnet junto con Comegras la disuelve sin dificultad. Comegras es un producto inocuo tanto para las personas como para el medio ambiente y con un poder de limpieza que perdura durante más de 30 días, gracias a la estabilidad de la temperatura.



3.4.-Sistemas de video-inspección para conductos

VER PARA CREER

El interior de los sistemas de extracción "no se ve". 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 así al cliente los excelentes resultados del trabajo realizado.

visionano

El sistema video inspección ultraportatil



El mejor sistema para la realización de inspecciones de corto alcance en conductos de sistema de extracción. Muchas veces lo que no se ve es la barrera que pospone un trabajo siempre necesario.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Alimentación electrica	4 Pilas AA	
Monitor	4" TFT-LCD Color	
Longitud del eje	1 m, estensible a 4 metros	
Iluminación	4 Led regulables	
Cámara	Resolución 704 x 576 (PAL)	
Peso	520 Gr / 0,55 Lb	
Grado de estanqueidad	IP-68	
Dimensiones	L x A x Al L x W x H	256 x 95 x 153 mm 10 x 3,7 x 6 pulg



visiomax

Si no lo veo no lo creo

Visiomax es una herramienta de video inspección, para utilizar previamente a cualquier intervención de limpieza en sistemas de extracción de humos en cocinas.

Muchas veces se pospone la realización de estos trabajos, siempre necesarios, por no poder ver lo que realmente hay.



Marcamos la diferencia

Ud. Podrá comprobar la necesidad de limpieza de sus conductos, al demostrarles, mediante una video inspección, el gran trabajo que Freegras realiza.

Usted quedara plenamente satisfecho



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Alimentación eléctrica	Batería de litio recargable
Monitor	7" TFT-LCD Color
Longitud del eje	30 mts
Iluminación	12 Led recargable
Cámara	CCD de 22 mm. lente de zafiro
Peso del equipo completo	14 Kg / 30,8 Lb
Grado de estanqueidad	IP-68
Dimensiones	L x A x Al L x W x H
	450 x 370 x 180 mm 17,7 x 14,5 x 7 pulg



3.5.-Equipos para el tratamiento de ozono



Naturalmente el ozono se halla presente en la llamada capa de ozono, pero también es posible la generación de ozono de forma artificial aplicando descargas eléctricas sobre el oxígeno gaseoso.

Este proceso de producción de ozono se realiza con ozonizadores y su finalidad es aplicar las propiedades oxidativas y desinfectantes del ozono a la purificación y desodorización de ambientes

OZO – TURBO 12



Nuestros ozonizadores convierten el oxígeno del aire en ozono mediante descargas eléctricas controladas (sistema patentado de alta fiabilidad). Una vez generado el ozono, se diluye en el ambiente destruyendo virus, bacterias, hongos, mohos y malos olores.

Oxida los compuestos, transformándolos en productos inertes e inocuos. Una vez realizada su función, el ozono se convierte nuevamente en oxígeno.

El equipo incorpora un sistema ADA exclusivo que consiste en un ciclo de operación en dos fases, en la primera se activa el oxígeno del aire y en la segunda se desactiva, permitiendo así la recuperación inmediata de los recintos tratados.

Este equipo va desde una producción mínima de 6 g O₃/h a una máxima de 12 g O₃/h mediante la cual se pueden efectuar tratamientos de desodorización e higienización.

En la primera fase el habitáculo es cargado con oxígeno activo (generado del aire) a una alta tasa para alcanzar condiciones homogéneas y niveles de alta concentración en el menor tiempo posible. En la segunda fase el ozono residual después del tratamiento se descompone nuevamente en oxígeno dejando el habitáculo tratado en óptimas condiciones para ser habitada nuevamente.

Es un tratamiento ambiental que aprovecha las características propias del ozono para higienizar y eliminar los olores, por lo que este sistema no enmascara olores desagradables, si no que simplemente acelera su proceso natural de oxidación.



DESCRIPCION GENERAL

El OZO-TURBO-12 es un sistema portátil fuerte y de alta resistencia. Posee la tecnología más avanzada en el control de olores y tratamiento del aire. El OZOTURBO-12 emplea una unidad de alta tecnología patentada que se caracteriza por lograr una alta tasa de activación con gran fiabilidad.

Facilidad y seguridad de uso.

Esta unidad cumple totalmente con las normas y regulaciones de la CE & FCC de EMC. EN 61000-61, EN 61000-62, EN 61010-1, EN 5501 EMC, FCC part 15 Directiva de seguridad de bajo voltaje 73/23/EEC en anexo: EN 61010-1.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

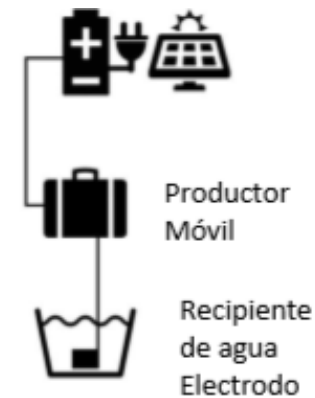
Íntegramente desarrollado y construido en Europa bajo las más estrictas normas de fabricación y seguridad con componentes de alta y contrastada calidad.

Construido en una robusta caja metálica muy resistente para uso en entornos industriales. Regulado por un controlador programable exclusivo de fácil manejo y gran adaptabilidad para cada aplicación. Filtro de partículas en la entrada de aire resistente a la corrosión. Turbinas de emisión y recirculación de alta potencia y capacidad, lo que permite tanto tratamientos ambientales en locales diáfanos como tratamientos localizados mediante conducción de ozono. Tecnología generadora de ozono de descarga en corona mediante válvulas de doble dieléctrico y acero inoxidable, lo que proporciona una gran producción de ozono, la más alta fiabilidad y durabilidad una gran facilidad de mantenimiento y limpieza. Sistema electrónico de control de las válvulas mediante inversores de alta tensión regulados por microprocesadores.

Esterilizadores HOCL
Producción con sistemas
de electrólisis

BioCarry Lite

Ficha Técnica: Esterilizador portátil Acido Hipocloroso EU 528/2012 (BPR UE).
Producción in situ de sustancias activas con electrólisis: Tipo de producto (TP)
Grupo principal 1: Desinfectantes (TP1,TP2,TP3,TP4,TP5). Precursor Sal
publicado en ECHA artículo 95 En toda situación y lugar con pequeñas
cantidades de sal, agua potable y energía.



Biocida y antiséptico metaestable de amplio espectro líquido, nebulizable y congelable. Mantiene sus características durante 5/7 días naturales después de su producción, volviendo a su estado estable de agua y sal después de 7 días naturales. Destruye el biofilm. Para higiene profiláctica general. Desodorizante y desengrasante. Elimina manchas. Disuelve depósitos de sales de Calcio y Magnesio y evita su formación. Sin productos químicos. Descontamina productos químicos. Sin rastro químico. Ecológico. Biodegradable. No alérgico. No corrosivo. Inofensivo para personas animales y plantas. Directivas EU eficacia bactericida EN1276 y EN13727 ASTM Int. Superficies Certificado VAH/DGHM Marcado CE/TÜV

El esterilizador BioCarry cumple con los reglamentos europeos de Biocidas.
La sal utilizada en la generación de Cloro Libre o HOCL con los sistemas de electrólisis procede de proveedores autorizados.

3.7.-Maquinaria de limpieza a vapor con presión



Las limpiadoras de vapor convencen por su funcionamiento y eficaz rendimiento de limpieza en todo tipo de superficies resistentes.

La amplia gama de accesorios garantiza una solución para cada tarea de limpieza.

KARCHER SGV 8/5



Características técnicas

Potencia calorífica (W)	3000
Contenido del depósito (l)	5 - 5
Presión de vapor (bar)	8
Temperatura de la caldera (°C)	Máx. 175
Tensión (V)	220 - 240
Frecuencia (Hz)	50 - 50
Peso sin accesorios (kg)	40
Dimensiones (la. x an. x al.) (mm)	640 x 495 x 965

Nuestro equipo de vapor ofrece una práctica función química y de autolimpieza garantizando una limpieza completamente higiénica.

Además, el selector Easy Operation, así como la herramienta manual ergonómica para controlar las funciones de vaporización y de aspiración, reducen considerablemente el tiempo de puesta en marcha.

Durante el servicio se pueden controlar todas las funciones de forma rápida, flexible y directa. El moderno modo eco!efficiency no solo ahorra costes, sino que también permite trabajar en zonas sensibles al ruido.



FREEGRAS



Cl. Dublín, 1 local 2 C – Centro de Negocios
Ciudad de Sevilla – 28232 Las Rozas (Madrid)

Teléfono: 916 408 206

Email: info@freegras.es

www.freegras.es / www.dj3servicios.com

