

UN SISTEMA

ECOLÓGICO E INNOVADOR



respetamos
el medio ambiente



demostramos
nuestra experiencia



una marca
con responsabilidad

Objetivo Empresarial

ECOGREASER S.L. lanza con este nuevo proyecto una nueva actividad para dar un servicio novedoso a los problemas existentes de grasa diaria en el sector de la Hostelería y Restauración, nos hemos basado en las necesidades prioritarias del mercado marcándonos el objetivo de satisfacerlas, siguiendo siempre los más altos estándares de calidad.

Pretendemos ser una marca referente como proveedores en soluciones de limpieza para el profesional hostelero, esperando como resultado la confianza de nuestros futuros clientes.

Una gama de máquinas desengrasantes para restaurantes, hoteles, cafeterías y colectividades con las que queremos ofrecer soluciones para obtener el máximo nivel de limpieza de sus cocinas y facilitar su trabajo, reduciendo con ello su tiempo y su dinero.

“ Nuestros principales clientes serán Restaurantes, Hoteles, Colegios, Hospitales, Facultades, Universidades, Guarderías, Servicios de catering, Residencias, Panaderías, obradores, Churrerías, ... ”

Productos

Los productos que **ECOGREASER S.L.** ofrece a sus clientes son máquinas desengrasantes para solucionar definitivamente el problema de la grasa incrustada. Este sistema innovador consigue una limpieza eficaz con la máxima higiene.

Los beneficios para el cliente son un gran ahorro de agua, energía y productos de limpieza utilizando nuestro innovador sistema de limpieza.

Limpia todo tipo de utensilios alargando su vida útil y aportando higiene, desinfección y eliminando bacterias.

Algo tan sencillo como sumergir los utensilios a limpiar el tiempo necesario según el grado de suciedad e incrustación y aclararlos. Usa detergente biodegradable y no tóxico.

Disponemos de 3 tipos de máquinas Ecogreaser, dependiendo de la capacidad que demande nuestro cliente.



ECOLOGÍA CON SENTIDO

Cinco razones que marcan la diferencia

1. La satisfacción del cliente es uno de los principales pilares de nuestra filosofía. Basada en la inversión en procesos productivos, aumento constante de la calidad y perfeccionamiento continuo de la red de alquiler, venta y distribución.
2. La fabricación en acero inoxidable de nuestro producto, hace que nuestros equipos sean avalados por su alta calidad. Su resistencia a la corrosión, sus propiedades higiénicas y sus propiedades estéticas hacen del acero inoxidable un material muy atractivo para la maquinaria empleada en hostelería.
3. Experiencia en el sector traducida en un conocimiento único y diferente; distribuimos equipos que ofrecen soluciones y optimizan el flujo de trabajo, gracias a sus diseños extremadamente eficientes y funcionales. Características como la durabilidad, su fácil funcionamiento y la sencillez de su instalación tiene una integración perfecta en la exigente restauración moderna.
4. Mínimo plazo de entrega garantizado por nuestra gestión.
5. Comunicación cercana y proximidad al cliente con un amplio abanico de soluciones que fomentan relaciones flexibles, eficaces y rápidas en todo momento.

Beneficios del sistema

1. Le supondrá un **ahorro** de dinero, tiempo, agua ...
2. Su **utilización** es fácil y segura.
3. **Mejora** la higiene de su cocina.
4. **Reduce** el peligro de incendios.
5. **Mejora** el ánimo de sus empleados.
6. Es **biodegradable**, respetando el medio ambiente.
7. Está **garantizado** por 2 años.
8. **Variedad** en tamaños que se ajustan a su cocina.
9. **Trabaja** 24 horas al día, 365 días al año.

ECOSISTEMA
DESENGRASANTE
PROFESIONAL



Ventajas del sistema

El objetivo consiste en proporcionar un sistema que no sólo mejora la higiene y limpieza, sino que permite el cliente ahorrar tiempo y dinero, debido a que ahorrará gasto en mano de obra, agua caliente y materiales de limpieza.

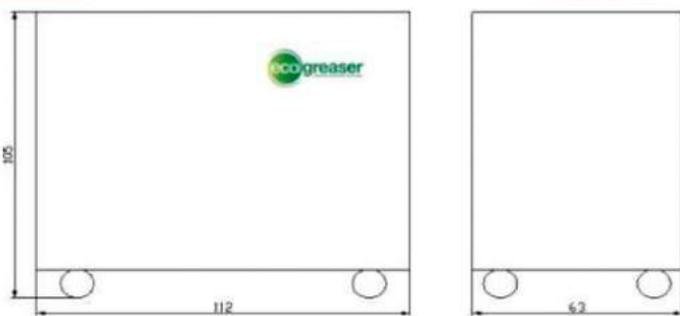
- € **Importante ahorro económico.** En mano de obra, agua, electricidad, gas y productos de limpieza.
- 🕒 **Ahorro de tiempo.** Disponibilidad del personal para otras tareas importantes.
- 🧤 **Limpieza Global.** Los filtros de las campanas de extracción trabajan de forma más eficiente cuando están limpios, reduciendo la grasa y el aceite en las paredes y suelos, del sistema de canalización y de las aspas de los ventiladores y motores extractores, precisando menos mantenimiento y prolongando su vida útil.
- 🌬️ **Mejor ventilación.** Los filtros limpios permiten una mayor extracción de aire caliente de la cocina, creando un ambiente de trabajo más fresco.
- 🍽️ **Mayor vida útil de los utensilios de cocina.** Equipamientos y filtros dispondrán de una mayor vida útil al no ser impregnados de líquidos corrosivos que causan raspaduras o corrosiones.
- 🔥 **Menos riesgos, más seguridad.** Los filtros del limpiador reducen los riesgos de incendio de la cocina.
- ♻️ **Respeto el Medio Ambiente.** El sistema cumple con el decreto 305/1996 de diciembre, sobre medidas de seguridad y protección contra incendios en establecimientos turísticos alojativos.
- 💧 **Elimina la tarea de rascar la grasa.** Cumplimiento de normativas estándares de limpieza, cuyo incumplimiento no solo supone un alto riesgo para la salud de los clientes y con ello un gran daño para la buen imagen del negocio, sino que además puede acarrear grandes sanciones económicas y expedientes administrativos al empresario.
Desde el punto de vista medioambiental, nuestro sistema de limpieza presenta numerosas características ventajosas, que lo hacen el aliado perfecto del medio ambiente, siendo una de ellas el ahorro de agua, uno de los principales retos que debemos asumir es la implantación de la Directiva 2000/60/CE, comúnmente denominada Directiva Marco del Agua, que incentiva la protección y gestión del agua, la cual ha influido en la ley de aguas española.



ECOGREASER BIG

Datos Técnicos:

Consumo	2.000 W
Capacidad	472 Litros
Voltaje	230V/50-60Hz. Monofásica
Dimensiones	112 Largo x 63 Ancho x 105 Alto (cms)
Dimensiones internas	101 Largo x 55 Ancho x 85 Alto (cms)



BIG		
	ACERO INOX.	BIO + ECO





ECOGREASER MEDIUM

Datos Técnicos:

Consumo	1.200 W
Capacidad	292 Litros
Voltaje	230V/50-60Hz. Monofásica
Dimensiones externas	97 Largo x 64 Ancho x 87 Alto (cms)
Dimensiones internas	86 Largo x 50 Ancho x 64 Alto (cms)

MEDIUM		
	ACERO INOX.	BIO + ECO





ECOGREASER FAST

Datos Técnicos:

Consumo	1.000 W
Capacidad	118 Litros
Voltaje	230V/50-60Hz. Monofásica
Dimensiones externas	82 Largo x 41 Ancho x 79 Alto (cms)
Dimensiones internas	70 Largo x 28 Ancho x 60 Alto (cms)

FAST		
	ACERO INOX.	BIO + ECO





DETERGENTE ECOGREASER

DETERGENTE DESENGRASANTE
ECOLÓGICO

Es un producto en forma de granulado con alto contenido en álcalis para la limpieza y desengrase por inmersión de utensilios de cocina. Apto para todo tipo de aguas.

Para obtener la máxima limpieza al mínimo coste y garantizar su satisfacción consulte con el Servicio Técnico de ECOGREASER que le aportará soluciones individualizadas.

Consulte disponibilidad y formatos en nuestra tarifa vigente



CAMPOS DE EMPLEO

Indispensable como detergente alcalino único para el desengrase por inmersión de sartenes, parrillas, filtros y otros utensilios de acero inoxidable en industria alimentaria y hostelería.

FORMA DE USO

Como detergente alcalino único para el desengrase por inmersión en tanques de acero se dosifica en al 1-2% en agua, calentando el baño a temperatura de 75-85°C. remojar los utensilios de cocina dentro del recipiente y aclarar con agua abundante.

NO EXPONER AL SOL NI A TEMPERATURAS EXTREMAS.

MANTÉNGASE EL RECIPIENTE BIEN CERRADO.

PROPIEDADES

Su elevado contenido en álcalis lo hacen especialmente adecuado para desengrasantes enérgicos, es un limpiador muy activo, capaz de eliminar las grasas quemadas y suciedades más difíciles. Es recomendable su utilización con las máximas precauciones debido a su alta concentración, aportando un elevado poder saponificante que posibilita la eliminación de todo tipo de aceites y grasas.

La alta solubilidad de su formulación hace posible su utilización con máquinas de desengrase por inmersión y facilita la eliminación de los restos de detergente en los enjuagues posteriores.

CARACTERÍSTICAS

Aspecto físico: Polvo de color blanco.

Densidad: 0,85 gr/cc. aprox.

pH /Sol. 1%): 13 aprox.

Composición: Mezcla compleja de álcalis, dispersantes, agentes antiredeposición y secuestrantes.

PRECAUCIONES

Provoca quemaduras graves en la piel y lesiones oculares graves. Composición comunicada al Servicio Nacional de Toxicología. En caso de accidente, consultar al Servicio Médico de Información Toxicológica. Teléfono 915 620 420

NOTAS

Producto para uso profesional
Fichas de seguridad a disposición de los usuarios profesionales. Para usos no descritos consultar con el departamento comercial de ECOGREASER.

MODO DE EMPLEO ECOGREASER

CARGA DEL TANQUE



1. Póngase los guantes antitérmicos.
2. Abra la tapa.
3. Levante la cesta a su altura.
4. Bloquee la posición.
5. Cargue la bandeja con los utensilios.
6. Baje la cesta con suavidad.
7. Cierre la tapa.
8. Quítese los guantes.
9. Mantenga los utensilios en remojo los tiempos recomendados.

DESCARGA DEL TANQUE



1. Póngase los guantes antitérmicos.
2. Abra la tapa.
3. Levante la cesta a su altura.
4. Bloquee la posición.
5. Descargue la bandeja con los utensilios.
6. Aclárelos con agua fría.
7. Baje la cesta.
8. Cierre la tapa.
9. Quítese los guantes

CARGA DEL TANQUE



1. Asegúrese de que el tanque siempre tiene agua.
2. Rellénelo con agua cuando sea necesario hasta la altura de las asas.
3. El personal autorizado ECOGREASER realizará la revisión y el mantenimiento mensual del tanque.



PROCEDIMIENTO DE EMERGENCIA

Ante cualquier fallo o avería desconecte el tanque y póngase en contacto con el servicio técnico.



ASISTENCIA TÉCNICA

Teléfono asistencia

606 920 246

mail.tecnico@ecogreaser.com



Ahorra en el **consumo de agua**
Ahorra en el **consumo de energía**
Evita el **vertido de productos químicos**
Evita el **vertido de grasas** al alcantarillado
Reduce el riesgo de **incendios**
Es **respetuoso** con el **Medio Ambiente**





ECOSISTEMA
DESENGRASANTE
PROFESIONAL

www.ecogreaser.com
info@ecogreaser.com