



madiGRAS, en una marca comercial de Servicios especializados de limpieza y consultoría de calidad de perteneciente a madigest consulting, S.L.

Los servicios especializados que podemos ofrecer son:

- **LIMPIEZA DE SISTEMAS DE EXTRACCIÓN DE HUMOS EN COCINAS**

En madiGRAS contamos con los medios técnicos más novedosos para mejorar los servicios de limpieza y desengrase de sistemas de extracción de humos en cocinas industriales, minimizando costes y brindando un asesoramiento eficaz y de alto nivel, para ello ponemos a su disposición personal cualificado que puede en cualquier momento resolver todas las cuestiones que le plantee.

Otros servicios especializados que podemos ofrecer

- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN FONDEOS DE COCINAS PROFESIONALES
- AUDITORIAS DE CALIDAD DE AIRE INTERIOR
- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CONDUCTOS DE AIRE ACONDICIONADO Y UTAS.
- DESINFECCIÓN COVID POR NEBULIZACIÓN Y/U OZONO.

Gracias al desarrollo y la creación de exclusivos servicios de mantenimiento podemos ofrecer a nuestros clientes los mejores precios del mercado con un gran valor diferencial, la calidad de los trabajos ejecutados y la creación de informes documentados de forma tecnológica.

# LIMPIEZA DE SISTEMAS DE EXTRACCIÓN DE HUMOS EN COCINAS

## INTRODUCCIÓN

Las cocinas colectivas 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 donde pasan. Esta grasa es altamente inflamable, siendo el tiro del conducto adecuado para que el fuego se propague por el mismo, responsable de la gran parte de los incendios que se producen en los edificios.

Además, los sistemas sucios hacen 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.

**MADIGRAS** está capacitada para dar respuesta a esta problemática y con la utilización de nuestros servicios conseguir:

- Cumplir con las normas de Prevención de Incendios (R.D 341/1999).
- Reducción el absentismo laboral.
- Evitar riesgos de contaminación alimenticia.
- Mayor rendimiento del sistema.
- Ahorrar gastos energéticos, de mantenimiento y reparaciones.
- Evitar humos y olores desagradables.
- Unas instalaciones cómodas y agradables para clientes y empleados.
- En tres palabras: **Rentabilidad, Productividad y Seguridad.**

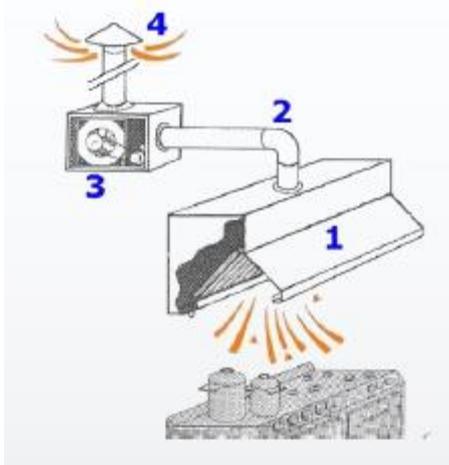
## PROTOCOLO DE ACTUACIÓN

### PRIMERA FASE: Evaluación del estado técnico e higiénico de la instalación

Antes de la puesta en marcha de un sistema de extracción localizada debe comprobarse que se cumplen sus especificaciones de diseño. Posteriormente, **cuando el sistema ya se encuentra funcionando se efectúa su control periódico y mantenimiento, con el fin de asegurar que su eficacia no disminuye o que lo hace dentro de unos límites aceptables.** Existen pues, dos fases diferenciadas en las que es necesario realizar medidas experimentales en el sistema: la puesta en marcha del equipo y su control rutinario

**Esta primera fase (sin coste) con la Evaluación del estado técnico e higiénico** de las instalaciones relacionadas del que comprende:

- Trabajos de medición (rendimiento del sistema).
- Inspecciones con cámaras y videocámaras (registro grabado)



### SEGUNDA FASE: Descripción del servicio presupuestado

Una Segunda Fase, presupuestada en función de los resultados obtenidos en el estudio realizado en la primera Fase, con el objetivo de Reducción del riesgo de incendio y/o contaminación de los productos de alimentación, realizando trabajos de:

- Programación de los trabajos derivados de los puntos anteriores.
- Desengrase.
- Limpieza.
- Verificación.

Con los resultados de la inspección efectuada se genera una Programación de los Trabajos, métodos y productos a utilizar en los procesos siguientes.

Los trabajos de Desengrase y Limpieza que se presupuestan serán llevados a cabo en la campana, filtros, los conductos de extracción, así como en la máquina de extracción correspondientes a las zonas descritas.

Básicamente los trabajos a efectuar serían los siguientes:

- **EXTRACTOR:** Limpieza y verificación
  
- **CONDUCTOS, CAMPANA Y FILTROS:**
  - a) Retirada, limpieza en solución desengrasante y colocación de los filtros de retención de grasas
  
  - b) Limpieza del interior del plenum en campana. (repasso y limpieza del residuo de la limpieza del Conducto)



#### CONTROL DE CALIDAD DE LAS OBRAS

**Una vez finalizados los trabajos descritos en la segunda fase, se procedería de nuevo a la realización de mediciones e inspecciones visuales para comparar con los resultados obtenidos de la revisión realizada antes de las operaciones de limpieza.**

#### CONDICIONES QUE CUMPLEN LOS MATERIALES

Todos los materiales utilizados para la realización del presente proyecto son productos normales de un fabricante de reconocida garantía técnica y de calidad acreditada, conservándose en obra hasta su utilización en las debidas condiciones, al objeto de preservarlos de toda alteración.

Todos los materiales y productos utilizados son de la mejor calidad entre los de su clase, en armonía con las aplicaciones a que hayan de ser sometidos.

## EQUIPOS Y MAQUINARIA

MADIGRAS utilizará equipos y maquinaria que presentan y cumplen con la norma vigente que les sea aplicable de la Delegación de Industria local o departamento correspondiente, presentando buen estado de conservación, no representando un peligro para el propio trabajador o terceros.

## PRODUCTOS QUÍMICOS

De los productos químicos a utilizar se aportarán la ficha técnica, de seguridad y su homologación por la Dirección de Salud Pública, así como los protocolos utilizados.

## PROPUESTA DE EJECUCIÓN LIMPIEZA DEL SISTEMA

ZONA	TRABAJO	OBJETIVO
1	Limpieza del extractor	Conseguir un aumento del caudal de aspiración y alargar la vida útil del mismo.
2	Limpieza de superficies en campana	Evitar que las contaminaciones a los productos alimenticios.
3	Limpieza de plenum en campana	Erradicar los olores y mejorar el rendimiento.
4	Limpieza del interior de los conductos	Reducción del riesgo de incendio, mejor circulación del aire aspirado.
5	Limpieza de filtros	Aumentar rendimiento y evitar contaminaciones.
S/Necesidad	Sustitución de filtros.	Reposición de filtros de Filtronic
S/Necesidad	Tratamiento anticorrosión	Evitar la corrosión o que siga aumentando
S/Necesidad	Sellado de fugas	Conseguir la estanqueidad y el derrame de grasa
S/Necesidad	Sustitución de lámparas integradas en campana	Mantener la iluminación en campana

## SERVICIOS AFECTADOS

Es responsabilidad de MADIGRAS recabar por sí mismo la información pertinente sobre los servicios afectados, antes de proceder al servicio, así como ejecutar los trabajos que resulten necesarios para que las afecciones que se produzcan durante la ejecución de las obras resulten lo menos perjudiciales para los usuarios de dichos servicios, y los ciudadanos en general.

## RESPECTO AL ENTORNO

Es obligación inexcusable de MADIGRAS, que haya realizado la obra con el mayor respeto al entorno, procurando mantener limpio siempre el tajo y evitando, en la medida de lo posible, la generación de ruido excesivo y otras molestias a los ciudadanos.

### **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:**

Las características técnicas que se cumplen para la realización de trabajos de limpieza de los sistemas de extracción del presente proyecto son las siguientes:

- La Dirección / Supervisión de los trabajos ha sido llevada a cabo por un técnico cualificado con experiencia específica en este campo.
- Se han utilizado productos químicos con los correspondientes registros, adjuntando en cada caso las Hojas de Seguridad correspondientes, así como su ficha de características fisicoquímicas, especificándose el margen de seguridad necesario antes de la reocupación de las áreas descontaminadas.
- Existe formación propia en Seguridad Laboral de su personal siendo demostrable mediante Hojas de Declaración e Investigación de Incidentes y cuantas considere, además, oportunas.

### **OPERACIONES DE PREVENCIÓN:**

Se han observado todas las operaciones encaminadas a la minimización de riesgos de contaminación, en especial, de contaminación cruzada como:

- Procedimiento de parada y arranque de los extractores –responsable y pautas-
- Bloqueo u obturación de vías potenciales de recontaminación o contaminación cruzada.
- Adecuada vestimenta y elementos de protección de los operarios.
- Protección del área, elementos como mobiliario y entorno físico.
- Protección de los usuarios –señalización de la zona de trabajo-
- Preparación de elementos de trabajo –equipos a utilizar-
- Procedimiento de retirada de residuos –ruta, destino y envase-

## INFORME FINAL

Su finalidad será la de documentar a la propiedad las actuaciones realizadas y de las limitaciones que ofrece la instalación.

Para un mayor control y seguimiento de las acciones realizadas y con el fin de facilitar al usuario de los posibles problemas derivados de la actuación de los sistemas de extracción de la cocina.

Se entregará igualmente un certificado donde constará la fecha de la limpieza, así como el protocolo seguido. (Ver Ejemplo más abajo)

También se proporcionan los resultados mediante fotografías de la instalación del antes y después de la limpieza.

Además, se incluyen las observaciones y recomendaciones de las medidas correctoras oportunas para conseguir las condiciones higiénico-sanitarias óptimas en la instalación.



### CERTIFICADO DE LIMPIEZA

FECHA: 15/11/2019

DATOS DE IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA DE LIMPIEZA			
Razón Social:	Madigest Consulting, S.L.	Teléfono:	954624767
Dirección:	Avda. Cardenal Bueno Monreal 15 2º D	Localidad:	Sevilla
Provincia:	SEVILLA	C. Postal:	41013
		C.I.F.:	B91931394
TELEFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE: 662 17 60 68			

DATOS DE IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA CONTRATANTE E INSTALACIÓN TRATADA			
Razón Social:		Cod. Cliente:	
Domicilio:		Localidad:	C.P.
FECHA DEL TRATAMIENTO:		C.I.F.:	
INSTALACIÓN TRATADA			
FECHA PRÓXIMA LIMPIEZA			

PRODUCTOS UTILIZADOS
COMEGRAS (Espumado activo) y SOLVEGRAS (solución limpiadora en Filnet 100)
PROTOCOLO DE ACTUACIÓN
<ul style="list-style-type: none"><li>Evaluación del estado higiénico de las instalaciones del sistema de extracción.</li><li>Limpieza y Desengrase de EXTRACTOR y CONDUCTOS: Espumado activo COMEGRAS, aclarado y secado posterior.</li><li>Limpieza y Desengrase en CAMPANAS: Espumado activo, aclarado y secado posterior.</li><li>Limpieza y desengrase de FILTROS: Mediante inmersión en cubeta de limpieza a 75º C y SOLVEGRAS.</li><li>Limpieza de las luminarias del PLENUM de la Campana y de las paredes metálicas y soportes de útiles de cocina.</li><li>Verificación del rendimiento del sistema posterior a la limpieza.</li><li>Realización del informe de los trabajos realizados</li></ul>

Responsable del tratamiento Fdo.: Fco. Ramón Galán Gurucharri	Director Técnico Fdo.: Manuel Díaz Manzano
--	---

## **Referencias madiGRAS en limpiezas de Sistemas de Extracción de Humos.**

En los 4 años de operación que llevamos acumulamos más de trescientos limpiezas entre clientes Públicos, donde se destacan cocinas colectivas de Residencias, Hospitales y Comedores colectivos, y clientes privados, con Restaurantes, Bares, y varias cadenas de Hamburgueserías.

### **CENTROS PUBLICOS (47)**

- |   |                           |
|---|---------------------------|
| • 24 limpiezas Residencia Ancianos de Algeciras       | Junta de Andalucía        |
| • 16 limpiezas Comedores Universitarios               | Universidad de Sevilla    |
| • 6 limpiezas Cocinas C.E. Blanco White               | Diputación de Sevilla     |
| • 3 limpiezas Hospital Punta Europa (Algeciras)       | Servicio Andaluz de Salud |
| • 3 limpiezas Hospital la Línea de la Concepción      | Servicio Andaluz de Salud |
| • 1 limpieza Residencia Ancianos de Jerez de la Ftra. | Junta de Andalucía        |
| • 1 limpieza Residencia Tiempo Libre El Burgo         | Junta de Andalucía        |
| • 1 limpieza CEIP Manuel Canela – Sevilla             | Junta de Andalucía        |
| • 1 limpieza Club Oficiales Tablada – Sevilla         | Ministerio de Defensa     |
| • 1 limpieza Comedor Universitario Granada            | Universidad de Granada    |

### **CENTROS PRIVADOS (278)**

- |  |                             |
|--|-----------------------------|
| • 169 limpiezas Listo para Comer – Sevilla- Cádiz - Huelva | MERCADONA                   |
| • 12 limpiezas Cocinas Hotel Al Andalus – Sevilla          | SERVEO                      |
| • 12 limpiezas Hard Rock Café – Sevilla                    | HARD ROCK SPAIN, S.A.       |
| • 8 limpiezas Nickel Burger - Granada                      | The Burger Experience, S.L. |
| • 4 limpiezas Charlie´s Steak House - Gibraltar            | Privado                     |
| • 4 limpiezas Nickel Burger Arenal - Sevilla               | The Burger Experience, S.L. |
| • 4 limpiezas Nickel Burger Alameda - Sevilla              | The Burger Experience, S.L. |
| • 4 limpiezas en la costa del Sol                          | Grupo Trocadero             |
| • 2 limpiezas Nickel Burger Teatinos - Málaga              | The Burger Experience, S.L. |
| • 2 limpiezas Nickel Burger Martiricos – Málaga            | The Burger Experience, S.L. |
| • 2 limpieza Taberna la Yunta – Moguer                     | Privado                     |
| • 2 limpieza Bar Goya (Carmona)                            | Privado                     |
| • 2 limpiezas Taberna Tabalá – Sevilla                     | Privado                     |
| • 2 limpieza Colegio Santa Joaquina de Vedruna - Sevilla   | Privado                     |
| • 1 limpieza Nickel Burger Mairena del Aljarafe            | The Burger Experience, S.L. |
| • 1 limpieza Hospital FREMAP – Sevilla                     | OHLA – Ingesan              |
| • 1 limpieza Residencia Amro – Sevilla                     | AMRO                        |
| • 1 limpieza Restaurante Bachio – Sevilla                  | Grupo Maria Trifulca        |
| • 1 limpieza Restaurante La Casa de María – Sevilla        | Grupo Maria Trifulca        |
| • 1 limpieza Restaurante María Trifulca – Sevilla          | Grupo Maria Trifulca        |
| • 1 limpieza La Casa de la Viuda – Sevilla                 | Comer de Tapas en Sevilla   |
| • 1 limpieza La Taberna de la Alfalfa – Sevilla            | Comer de Tapas en Sevilla   |

- 1 limpieza Taberna DOS DE MAYO – Sevilla Comer de Tapas en Sevilla
- 1 limpieza Bar Sanedrín – Sevilla Comer de Tapas en Sevilla
- 1 limpieza 100 Montaditos – Sevilla HBB FOODS, S.L.
- 1 limpieza La Gitana Loca – Sevilla La Gitana Loca
- 1 limpieza Bar SINREMEDI0 -Sevilla Quinteroalva S.I.
- 1 limpieza Restaurante Nao -Sevilla Quinteroalva S.I.
- 1 limpieza Mesón Casa Fran – Córdoba Grupo Fran
- 1 limpieza Restaurante El Azafrán – Córdoba Grupo Fran
- 1 limpieza Carl’s Jr – Dos Hermanas Morenlonia, S.L.
- 1 limpieza Carl’s Jr – Jerez de la Ftra. Morenlonia, S.L.
- 1 limpieza Carl’s Jr – Cádiz. GONBLANC & DRINK, S.L.
- 1 limpieza Burger King Bermejales – Sevilla Mar del Sur Restauraciones
- 1 limpieza Burger King Montequinto – Sevilla KING MONTEQUINTO, S.L.
- 1 limpieza Taberna Rafae – Córdoba Grupo Ordoñez
- 1 limpieza Vinoteca Ordoñez – Córdoba Grupo Ordoñez
- 1 limpieza Restaurante El cabildo – Sevilla Grupo Abades
- 1 limpieza Real Círculo de Labradores – Sevilla Privado
- 1 limpieza Real Club de golf – Sevilla Privado
- 1 limpieza Restaurante FIBES Sevilla - Grupo la Raza Privado
- 1 limpieza Flame Grilll – Gibraltar Privado
- 1 limpieza Blancas – Gibraltar Privado
- 1 limpieza The Clipper – Gibraltar Privado
- 1 limpieza The Square Corner – Gibraltar Privado
- 1 limpieza Carboneros 27 -La Línea Privado
- 
- 1 limpieza Venta el Cruce- El Pedroso Privado
- 1 limpieza Wismar – Sevilla Privado
- 1 limpieza Restaurante Puerta Caleta - Sevilla Privado
- 1 limpieza Real Círculo de Labradores – Sevilla Privado
- 1 limpieza Taberna Javi García – Lora del Rio Privado
- 1 limpieza Restaurante Alymar - Constantina Privado
- 1 limpieza Restaurante Monserrat – Pinos Puente GRANADA Privado
- 1 limpieza Restaurante La Estación -Sevilla Privado
- 1 limpieza Restaurante Nuevo Bergantín – Sevilla Privado
- 1 limpieza Bar Royal 888 – Sevilla Privado
- 1 limpieza Restaurante Xvenir – Sevilla Privado
- 1 limpieza Restaurante Principiko – Sevilla Privado
- 1 limpieza Restaurante La Pata Coja – Sevilla Privado
- 1 limpieza Cervecería Huerta – Montellano SEVILLA Privado
- 1 limpieza Bodeguita de la Piconera – Sevilla Privado
- 1 limpieza Restaurante Marymar- Manilva MALAGA Privado

**Campaña de  
apoyo al  
sector de la  
hostelería**



***15 % descuento en limpiezas de Sistemas  
de Extracción de humos (\*)***

***Aplicable a trabajos de :***

- ***Limpieza de Campanas extractoras.***
- ***Limpieza Conductos y extractores.***
- ***Limpieza integral de cocinas.***



**@madigras2023**



**662.17.60.68**



**gerente@madigras.es**

***(\*) Ver tabla de precios orientativa***



		TARIFA DE PRECIOS ORIENTATIVA (PRECIOS SIN IVA)						
		nº de filtros						
		2	3	4	5	6	7	8
Nivel de Grasa	1	475,31 €	544,97 €	592,03 €	690,26 €	721,44 €	768,50 €	889,94 €
	2	522,84 €	599,47 €	651,23 €	759,29 €	793,59 €	845,35 €	978,94 €
	3	570,37 €	653,96 €	710,44 €	828,32 €	865,73 €	922,20 €	1.067,93 €
		TRAS 15% DESCUENTO (PRECIOS SIN IVA)						
		nº de filtros						
		2	3	4	5	6	7	8
Nivel de Grasa	1	404,01 €	463,23 €	503,23 €	586,73 €	613,23 €	653,23 €	756,45 €
	2	444,41 €	509,55 €	553,55 €	645,40 €	674,55 €	718,55 €	832,10 €
	3	484,81 €	555,87 €	603,87 €	704,07 €	735,87 €	783,87 €	907,74 €

SEVILLA SON SUS BARES