



LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN DE
SISTEMAS DE EXTRACCIÓN DE HUMOS
EN
COCINAS

(PROTECCION **CONTRA INCENDIOS**
Y
SANIDAD ALIMENTARIA)



INTRODUCCIÓN:

RECICLADOS DETER-OIL,S.L., atendiendo a la demanda de sus clientes y en pro de facilitarles una amplia gama de servicios, relacionados con la sanidad y el medio ambiente, incorpora a sus actividades, la limpieza e higienización de sistemas de extracción de humos en cocinas, siendo este uno de los temas a tener en cuenta en el Sistema de auto control de peligros y puntos críticos, así como en la prevención de incendios.

NECESIDADES DEL SERVICIO:

Las cocinas industriales disponen de un sistema de extracción diseñado para extraer, humos, vapores, olores. Los vapores extraídos tienen un alto grado de grasa impregnada formando una capa en los circuitos por los que pasan.

Esta grasa es altamente inflamable, siendo el tiro del conducto por si mismo adecuado para que el fuego se propague, siendo causa no pocas veces de incendios, debido a su mal mantenimiento. Por otro lado los sistemas sucios hacen que el ventilador trabaje forzado, consumiendo más energía, además que la suciedad acumulada puede producir contaminación cruzada en los productos alimenticios.



El mal mantenimiento de estos circuitos, además de provocar el deterioro del sistema, puede ser causa de que las compañías de seguros no se hagan cargo de los siniestros por incendios provocados por la campana.

De ahí la importancia de un buen mantenimiento, siendo tan importante o más limpiar “Lo que no se ve” en las cocinas. La limpieza e higienización periódica de las campanas, conductos y extractores es una operación indispensable.

Normalmente, se tiende a limpiar "lo que se ve", esto es las partes exteriores de la campana, siendo por otro lado las partes “que no se ven”, esto es el interior de la campana, ventiladores, turbinas y conductos, donde existen los mayores riesgos y problemas, entre ellos quizás el mayor sea el de incendio.



Para realizar una perfecta limpieza es necesario conocer el tipo y la localización del sistema de extracción: ventilador, sistema de conductos, y así saber el tipo de limpieza a realizar.

METODOLOGÍA DE ACTUACIÓN:

Para una correcta evaluación del sistema es importante disponer de una copia del plano de la instalación, o conocer con seguridad el recorrido de los conductos. Se tendrán en cuenta la actividad, dimensión, antigüedad y accesos de la instalación.

La limpieza, para que sea efectiva, debe eliminar la grasa de todas las superficies del sistema: campana, los filtros, los conductos horizontales y verticales y los ventiladores. No basta con limpiar la campana y el primer tramo del conducto.

- **Limpieza de la campana**

Inicialmente se deben de desmontar todos los elementos de la campana para poder realizar una limpieza en profundidad, de forma que sean accesibles los lugares más remotos. Así como aislar con plásticos el sistema, para recoger la grasa.



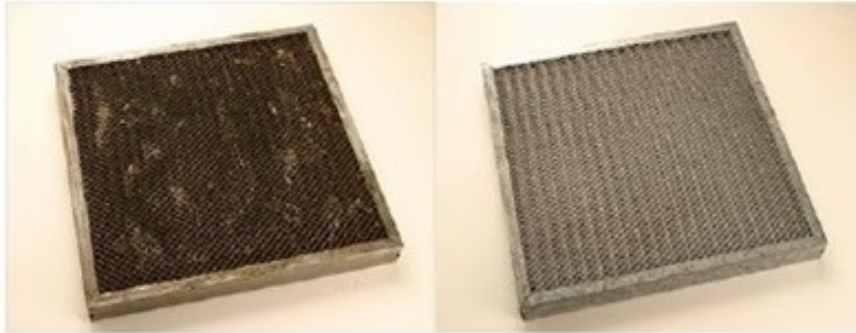
Campana antes de su limpieza



Campana tras su limpieza

- **Limpieza de filtros**

Los filtros deben desmontarse y limpiarse cuidadosamente con un desengrasante y posteriormente enjuagarlos con agua a presión.



- **Limpieza de conductos**

La única manera de asegurar la limpieza de todo el recorrido es mediante puertas de acceso. Además es la forma de poder verificar la limpieza, y facilitar el mantenimiento futuro. Estas puertas deben cumplir la normativa contraincendios. Deben disponer de registros para inspección y limpieza en los cambios de dirección con ángulos mayores que 30 y cada 3 m como máximo de tramo horizontal.



○ Limpieza del sistema de extracción (ventiladores)

Las limpiezas de las turbinas de extracción es una de las partes fundamentales, por un lado porque una turbina sucia consume más energía y por otro y más importante porque la aglomeración de grasa en torno a los cableados tiene un alto índice en la producción de incendios.



PLANIFICACIÓN DE TRABAJOS:

Con el fin de limitar todo riesgo, la frecuencia anual de las limpiezas constituye un mínimo, pero la periodicidad de las mismas debe marcarse en función de las siguientes cuatro variantes, que son las que nos marcarán, los intervalos de limpieza y desengrase más apropiados a la instalación.

1. Número de cubiertos diarios
2. Tipo de cocina practicado (mediterránea, grill, fritos, etc.)
3. Diámetro de los conductos y potencia de la turbina extractora
4. Tipo de instalación

Para garantizar el funcionamiento del sistema, se deben realizar unas revisiones periódicas, y un mantenimiento mínimo de una vez cada seis meses para la campana y filtros, y de un año para el conducto y ventiladores. Siempre dependiendo de la actividad del sistema.

RECLICLADOS DETER-OIL,S.L. entregará un certificado de ejecución indicando la fecha y caducidad para presentar a su compañía de seguros o a cualquier otra persona que lo solicite.

RECICLADOS DETER-OIL,S.L. con domicilio en Torrejón de la Calzada – MADRID,
Camino Telefónica s/n como gestor de Residuos con N° NIMA 4570004817.



Que la empresa _____
Con NIF/CIF _____ y domicilio en _____ ha contratado con nuestra empresa los Servicios de
limpieza de la campana extractora de la cocina y sus conductos grasos de extracción, de sus instalaciones
sitas en _____ cp _____.

Que dichos servicios han sido realizados en fecha _____ atendiendo al Real Decreto 3484/2000, de
29 de Diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y
comercio de comidas preparadas y Comedores Colectivos, a La Normativa contra incendios, a la
normativa y vigente en Instalaciones Térmicas en Edificios (RITE) y RD 1371 por el que se aprueba el
Código Técnico de la Edificación.

Servicios Realizados:

- Limpieza de Campana Extractora
- Limpieza de conductos de extracción.
- Limpieza de Turbina de extracción.

Y para que conste, a los efectos oportunos, expido el presente en Madrid.

Dicho certificado tiene una validez de 12 meses

NORMATIVA

A parte del interés de la empresa en el mantenimiento de sus instalaciones y su correspondiente previsión de riesgo de un incendio, actualmente hay en vigencia una normativa de limpieza de sistemas de extracción de obligado cumplimiento. De acuerdo al Código técnico de edificación (C.T.E. HS3-12), la Normativa de Prevención de Incendios y la Normativa sobre Mantenimiento de Instalaciones Térmicas (RITE), donde se establece que los interiores de los conductos deben de limpiarse al menos una vez al año.

A continuación los extractos de ambas normativas que nos atañen:

Código Técnico de Edición

Deben realizarse las operaciones de mantenimiento que, junto con su periodicidad, se incluyen en la tabla 7.1 y las correcciones pertinentes en caso de que se detecten defectos.

Tabla 7.1 Operaciones de mantenimiento

	Operación	Periodicidad
Conductos	Limpieza	1 año
	Comprobación de la estanquidad aparente	5 años
Aberturas	Limpieza	1 año
Aspiradores híbridos, mecánicos, y extractores	Limpieza	1 año
	Revisión del estado de funcionalidad	5 años
Filtros	Revisión del estado	6 meses
	Limpieza o sustitución	1 año
Sistemas de control	Revisión del estado de sus automatismos	2 años



RESULTADOS:

Con una adecuada higienización de la cocina se consigue:

Rentabilidad

- Ahorro de energía.
- Disminución de los gastos de mantenimiento y reparaciones.
- Incrementa el rendimiento del sistema.

Productividad:

- Mayor rendimiento en los puestos de trabajo.
- Reduce el absentismo laboral, mejor salud laboral.
- Mayor comodidad para empleados y clientes.

Seguridad:

- Menor riesgo de incendios.
- Menor riesgo de contaminación.



¿CUANTO ESTÁ PAGANDO
POR ESTE SERVICIO?

Sea lo que sea, hable con nosotros y juntos encontraremos la forma de minimizar al máximo el coste del mismo.

Para evitar en un futuro estas inversiones y todas las molestias que se ocasionan en la limpieza de conductos

RECICLADOS DETER-OIL,S.L.

LE OFRECE EL SIGUIENTE SERVICIO

