

# Por qué acudir a



## Nuestra tecnología

Los equipos de LIMPIEZAS TÉCNICAS MAGAR permiten limpiar correctamente el sistema de extracción, basándose en la Teoría Sinner que combina 4 factores para el correcto desengrase.

- Acción mecánica ( Cepillos neumáticos )
- Temperatura (Espuma a 60°)
- Tiempo (Permanencia del químico en contacto con la grasa)
- Acción química (Con álcalis 13,5 ph)



¿Por qué tenemos que hacer una limpieza optima de nuestro sistema de extracción?



## Beneficios

- Evita riesgos de contaminación de alimentos
- Evita humos y olores desagradables.
- Incrementa el rendimiento del sistema.
- Alarga la vida útil de los equipos.
- Ahorra energía y disminuye los gastos de mantenimiento y reparaciones.
- Evita la presencia de plagas.

C/ Canarias, 5  
28701 San Sebastian de los Reyes (Madrid)  
Telfs. 91 229 30 16 - 618 378 850  
[limpiezasmagar@limpiezasmagar.com](mailto:limpiezasmagar@limpiezasmagar.com)  
[www.limpiezasmagar.com](http://www.limpiezasmagar.com)

## Contacto



## Web



Limpiezas Técnicas  
**MAGAR**

## LIMPIEZA TÉCNICA DE SISTEMAS DE EXTRACCIÓN DE HUMOS



**¡Su gota de confianza!**

## El enemigo invisible

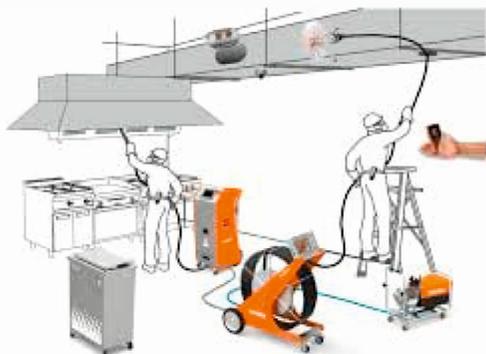
Esta demostrado que mas del 90% de los incendios producidos en un restaurante se produce en la cocina, por ese enemigo invisible: LA GRASA

La grasa que se acumula en los diferentes elementos de nuestra cocina, a saber, campanas, filtros, conductos, motores, fogones, son el desencadenante perfecto para que todos nuestros sueños se vayan en un incendio.

Aunque esto representa un riesgo alto es relativamente fácil de solucionar.

Desde Limpiezas Tecnicas Magar, haremos que ese problema desaparezca de su cocina y de su negocio.

Contamos con la mejor tecnologia para este tipo de limpieza, con una experiencia altamente contrastada.



## Nuestros Servicios



**Limpieza de campanas**



**Limpieza de conductos**



**Limpieza de extractores**



**Limpieza y sustitución de filtros**



**Informe visual del trabajo**



**Certificado de servicio**

**Y además...**

Con la seguridad de que el trabajo será realizado por profesionales del sector

## ¿Qué dice la normativa?



En cualquier restaurante, hotel, colegio..., la limpieza de conductos es indispensable y obligatoria. De esta manera se mantendrán las instalaciones limpias, respetando las normas de seguridad e higiene vigentes (\*)

\*El decreto 31/2003 de 13 de Marzo

## Revisiones mínimas aconsejables



**Conductos:** Limpieza 1 vez al año

**Campana :** Limpieza cada 6 meses

**Extractores:** Limpieza 1 vez al año

**Filtros:** Limpieza minima 1 vez al mes

Limpiezas Técnicas  
**MAGAR**

**Recuerda**

Garantizamos un trabajo de calidad  
Presupuesto personalizado sin compromiso