



FCGastronomía®

LIMPIEZA DE SISTEMAS DE EXTRACCIÓN

MAQUINAS



MULTIPRO

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.



iFOAM

El iFoam Pro es un generador de espuma inteligente integrado. iFoam Pro proporciona todo lo que necesitas para limpiar campanas, y motores de sistemas de extracción en un solo equipo. Combina la acción del agua, el calor, el producto químico y el aire comprimido.



VISIONANO

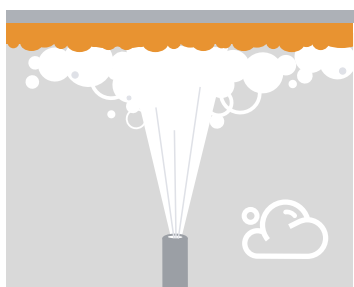
El sistema de video-inspección ultraportátil para hacer inspecciones en conductos a nivel comercial. VISIONANO es un sistema ultra portátil y ultraligero.



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

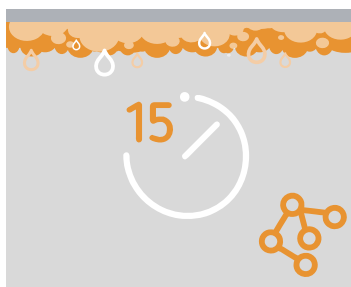
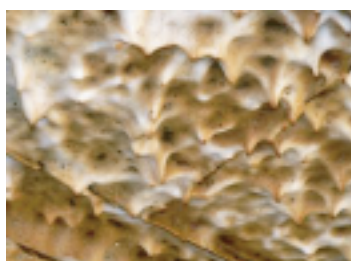
EL PROCEDIMIENTO FOAM ACTIVE



1

INYECCIÓN DE ESPUMA

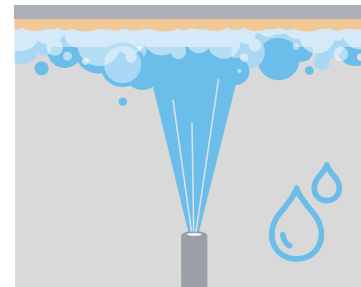
Mediante el sistema **ifoam** se proyecta la espuma activa en las superficies de grasa, consiguiendo una adherencia incluso en superficies verticales, con el fin de tener una permanencia del producto químico sobre la grasa.



2

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) todo el proceso dura sólo 15 minutos, se puede comprobar visualmente que la blanca espuma se tiñe del color anaranjado de la grasa.



3

ACLARADO CON AGUA

Una vez acabado el efecto **ifoam** active ya sólo 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. Como resultado del proceso, se obtienen unas superficies limpias, sin resto de grasa.



FCGastronomía[®]

LIMPIEZA DE SISTEMAS DE EXTRACCIÓN

Yapeyú 928
(C1216ABJ) - Buenos Aires
011 4115 1195/6
ventas@fcgastronomia.com.ar
www.fcgastronomia.com.ar