

F Reparaciones Frycolasat.s.l



Frío-Cocinas-Lavandería Industrial -Menaje de Cocina
Servicio Asistencia Técnica / Instalaciones Integrales

28936 Móstoles (Madrid) Tf: 91 262 63 43 / 647 666 533

Email: comercial_frycolasat@hotmail.com www.frycolasat.es

Servicio Técnico oficial



Desde Frycolasat, S.L., agradecemos a todos los profesionales sin excepción que han contribuido con su esfuerzo a que hayamos prestado nuestros servicios durante más de 20 años y podamos seguir haciéndolo, y muy en especial a nuestros clientes por seguir confiando en nosotros,

Realiza los mantenimientos y reparaciones de tus equipos así como el suministro de equipos nuevos y material de cocina, menaje y lavandería con nosotros y tendrás una atención sin demoras, responsable y con "garantía" en todos los trabajos, siempre que sea posible con el uso de repuestos originales. Contacta con nosotros para mayor información. Con la garantía y calidad que nos caracteriza. Generamos confianza con la calidad de nuestros servicios

Si tu equipamiento ha sufrido alguna avería, o necesita una revisión, puedes estar tranquilo, llámanos y nuestro Servicio de Asistencia Técnica acudirá con la eficacia y atención de siempre.

Cuéntanos lo que necesitas y daremos prioridad a tu reparación o suministro.

En FRYCOLASAT sabemos que lo más importante es estar ahí cuando nos necesites, tenemos la capacidad de reemplazar y reparar tus equipos en el menor tiempo posible.

SAT, mantenimiento y recambios, con la mejor calidad de servicio.

¿Tienes problemas con el mantenimiento de tus equipos? ¿No te dan garantías?
 ¿No recibes un soporte profesional, rápido y eficaz? Nosotros resolvemos tu problema.
 “Realizamos mantenimientos preventivos y correctivos de acuerdo a protocolos de fábrica”.
 “Buscando siempre mantener el valor de tus activos”. Contáctanos para mayor información.
 Con la garantía y calidad que nos caracteriza.

Te ayudamos a poner en marcha tu equipamiento después de este periodo prolongado de inactividad.

En primer lugar, te aconsejamos que abras los grifos de agua de los fregaderos y servicios para que se haga un arrastre de impurezas de las tuberías de agua de red antes de poner en marcha ningún equipo.





Hornos de convección o mixtos

Realiza una limpieza ya sea manual o automática con productos desinfectantes no agresivos para el acero. Si tu horno dispone de auto limpieza verifica que funciona correctamente.

-  **01** Comprueba que el suministro eléctrico está activo, y que las llaves de gas y de agua están abiertas.
-  **02** Si el equipo tiene manguera de agua debes dejar correr el agua a desagüe durante unos segundos.
-  **03** Si dispones de un horno con producción de vapor, te aconsejamos que realices un ciclo de vapor durante media hora en vacío, para asegurarte de que la caldera renueva el agua y a la vez verificas la producción de vapor.






Cocción

Antes de comenzar debes comprobar que la máquina está desconectada del suministro eléctrico y gas.

-  **01** Limpia con desinfectantes no agresivos para el acero las parrillas, quemadores, resistencias, planchas y zonas adyacentes intensamente.
-  **02** Lubrica con una capa delgada de aceite alimentario estas partes que pueden sufrir oxidaciones.
-  **03** Para equipos de gas, realiza un purgado de gas de la instalación y revisa las presiones.
-  **04** Activa el suministro eléctrico y comprueba el funcionamiento.

Lavado de vajilla




Antes de comenzar comprueba que la máquina tenga la cuba de lavado vacía, si no, debes vaciarla quitando el tapón. En el caso de las máquinas con bomba de vaciado pulsa el ciclo de vaciado.

-  **01** Con el tapón quitado pon la máquina en marcha durante un par de minutos para que se renueve el agua del calderín.
-  **02** Desconecta eléctricamente el equipo.
-  **03** Limpia y desinfecta la máquina intensamente, incluyendo las ramas de lavado y aclarado.
-  **04** Pon el tapón de la cuba y vuelve a dar el suministro eléctrico. Comprueba que está abierto el de agua y que la máquina dispone de abrillantador y detergente.
-  **05** Enciende el lavavajillas y pon un ciclo de lavado.

Importante:
 Al activar el ciclo de lavado comprueba que la bomba arranca, si no la escuchas, puede estar agarrotada, por lo tanto para el lavavajillas y llama al servicio técnico.

Refrigeración o congelación

Antes de comenzar debes comprobar que la máquina está desconectada del suministro eléctrico.

-  **01** Te aconsejamos dejar los equipos vacíos, limpios y con las puertas y cajones abiertos para que haya circulación de aire y poder evitar la formación de mohos.
-  **02** Si no lo has hecho puedes encontrarte el interior y los burletes con moho y deberás limpiarlos con lejía, dejándola actuar durante unos minutos para que desaparezca. Si no desaparece tendrás que poner burletes nuevos.
-  **03** El interior de acero debes limpiarlos con desinfectantes no agresivos.

¿Por qué debemos realizar mantenimientos preventivos y correctivos?

La respuesta es simple, si deseamos que nuestra inversión en equipamiento de cocinas sea lo más productiva posible, entonces debemos lograr que estos activos duren el mayor tiempo posible y en condiciones de máxima producción.



¿Qué es un mantenimiento preventivo?

El mantenimiento preventivo, es un procedimiento que se realiza a los equipos según una programación de tiempos (frecuencia) que nos brinda el fabricante y/o el usuario en base al uso y exigencias del equipo. El objetivo principal es evitar paradas imprevistas o de emergencias que dañen y perjudiquen el rendimiento del equipo.

Nuestro excelente nivel de servicio empieza por los mantenimientos preventivos trimestrales con protocolos detallados, que nos aseguran la operatividad de los equipos y en otros casos el diagnóstico de un mantenimiento correctivo necesario para ponerlos operativos nuevamente.



¿Qué es un mantenimiento correctivo?

El mantenimiento correctivo, es aquel que se desarrolla para restablecer el funcionamiento normal y adecuado del equipo, regresando a sus condiciones iniciales, después de haber sufrido una fallo por algún mal funcionamiento. Este se compone por cambios de piezas y/o repuestos originales de la marca asegurando un correcto funcionamiento del equipo.

Reparaciones Frycolasat.s.l
Frio-Cocinas-Lavandería Industrial -Menaje de Cocina
Servicio Asistencia Técnica / Instalaciones Integrales
28936 Móstoles (Madrid) Tf: 91 262 63 43 / 647 606 533
Email: info@frycolasat.es www.frycolasat.es
Servicio Técnico oficial
ANGELOPO



¿Por qué debemos utilizar “repuestos originales” de la marca?

La respuesta es simple, si queremos maximizar nuestra inversión en equipamiento de lavanderías y cocinas, debemos lograr que estos activos duren el mayor tiempo posible y en condiciones de máxima producción.

Reparaciones
Frycolasat.s.l
Frio-Cocinas-Lavandería Industrial -Menaje de Cocina
Servicio Asistencia Técnica / Instalaciones Integrales
28936 Móstoles (Madrid) Tf: 91 262 63 43 / 647 666 533
Email: info@frycolasat.es
Servicio Técnico oficial
ANGELOPO



¿Cuáles son los beneficios?

Alargar la vida útil de su equipamiento y de su inversión en activos.

Nuestro excelente nivel de servicio empieza por los mantenimientos preventivos trimestrales con protocolos detallados, que nos aseguran la operatividad de los equipos y en otros casos el diagnóstico de un mantenimiento correctivo necesario para ponerlos operativos nuevamente.

Contacto

Contacta con nosotros, para consultar cualquier duda, si necesitas algún producto, quieres un mantenimiento continuo, o tienes alguna avería en tu equipo, puedes hacerlo a través de nuestra página web, teléfono o correo electrónico, y seguirnos en trfrd sociales para ver nuevos servicios y novedades.

<https://frycolasat.es/>

comercial@frycolasat.es

647 666 533

91 262 63 43



SUMINISTRO Y REPARACION DE EQUIPOS DE COCINAS INDUSTRIALES
EQUIPAMIENTOS DE COLEGIOS Y COLECTIVIDADES

LIMPIEZA DE CAMPANAS DE EXTRACCIÓN DE HUMOS

La campana de extracción es una de las partes más importantes de la instalación, debido al servicio que desarrolla, a su ubicación, al peligro y riesgo que conlleva estando encima de hornos, planchas, freidoras, y fogones en funcionamiento, calentando la grasa del interior de la campana y absorbiendo todos los humos, vapores y olores originados en la cocina.

Para evitar humos innecesarios en su cocina y los temidos incendios, es necesario retirar la grasa acumulada en la campana, ya que esta actúa como combustible.

Es preciso retirarla de forma semestral y así estar dentro de la normativa dictada por Sanidad. La grasa también actúa como entorno favorable para el crecimiento de bacterias y alimento de roedores.

LIMPIEZA DE FILTROS

Filtra los humos y vahos generados en su cocina, haciendo de primera barrera de seguridad en su sistema de extracción de humos, dejando estancado en él todo tipo de condensación generada en forma de aceites y grasas, evitando así que se deposite en el interior de su campana y obstaculice otros elementos de su sistema de extracción (tramos de conductos, turbinas, etc..)

¿CUÁNDO SE DEBEN LIMPIAR LOS FILTROS?

Cuando a simple vista estén sucios, ya sea con una leve capa aceitosa, llenos de partículas, con aceite, manchados, etc.. Si no se procede a su limpieza, la función del filtro queda totalmente anulada por estar ya saturado, dejando pasar todo tipo de condensaciones en forma de grasas.

LIMPIEZA DE CONDUCTOS DE EXTRACCIÓN DE HUMOS

Si los conductos tienen una acumulación de grasas y aceites, éstos harán como conductores del fuego en un incendio, ardiendo y conduciendo las llamas.

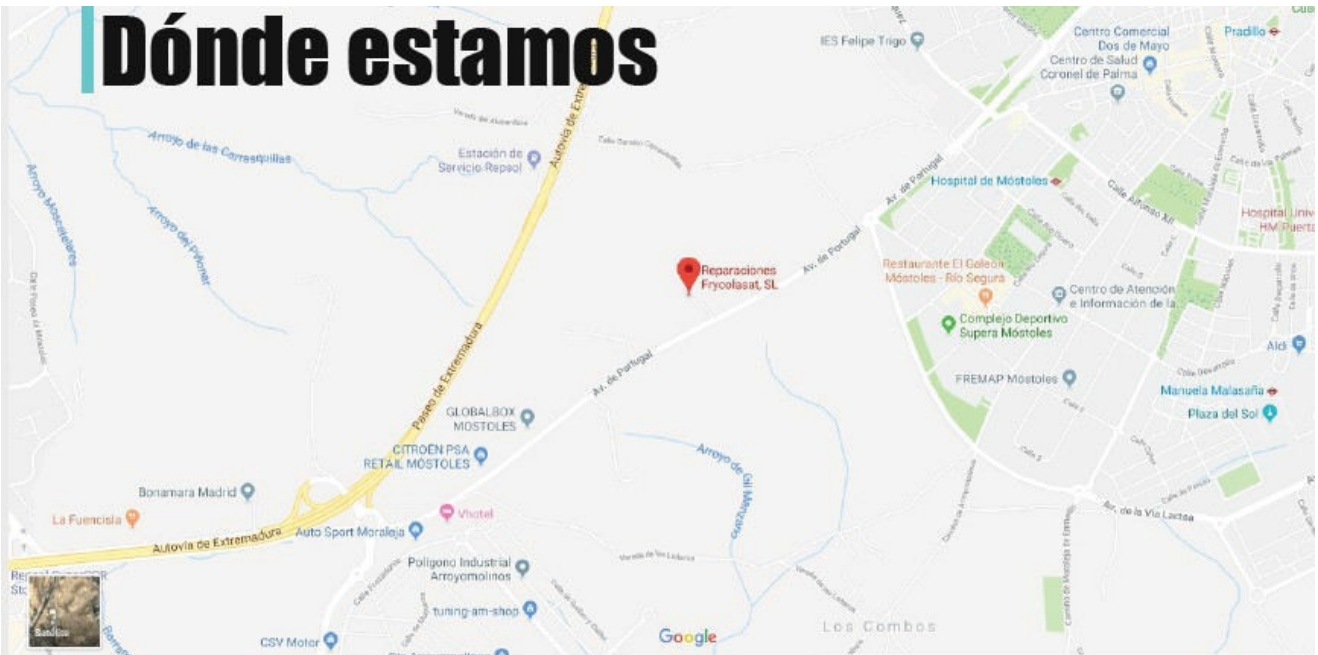
¿Cuándo se deben limpiar los conductos?

Anualmente. Para la prevención de incendios es necesario tener limpios los conductos y certificarlo.

- Siempre que note un incremento de humo en su cocina
- Siempre que sistema no extraiga el humo correctamente.
- Cuando en la juntas de los conductos vea alguna gota de grasa.

REPARACIONES FRYCOLASAT OFRECE ESTE SERVICIO A TODOS NUESTROS CLIENTES, PREGUNTA PRECIO SIN COMPROMISO, PRECIOS MUY COMPETITIVOS.

Dónde estamos



<https://www.google.com/maps/place/28037+Madrid/b114m213m111s0x>

En nuestra página web encontrarás catálogos completos de las mejores marcas con miles de artículos que te harán el trabajo más fácil, solicita nuestra tarifa y si no encuentras algo, consúltanos, nosotros te lo buscamos

Reparaciones Frycolasat, S.L.
Carretera Antigua Extremadura, Km 20.300 Nave 5 P.Industrial Las Moreras
(detrás de Marisquería Moreno II)
Móstoles 28.935 Madrid
T.I.f. 91 262 63 43

VISÍTANOS EN NUESTRA PÁGINA WEB
www.frycolasat.es
O EN FACEBOOK
Frycolasat Cocinas Frío
Industrial