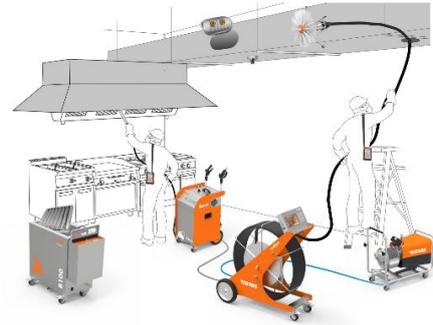


## LIMPIEZA DEL SISTEMA DE EXTRACCIÓN DE HUMOS

De acuerdo con el Código técnico de edificación, la Normativa de Prevención de Incendios y la Normativa sobre Mantenimiento de Instalaciones Térmicas, se establece que los interiores de los conductos deben de ser limpiados al menos una vez al año.

Por otra parte, hay normativa propia, como en la Comunidad de Madrid (RD 31/2003 de Prevención de incendios) que hace más restrictiva la recomendación mínima anual. En este caso, las campanas extractoras, con superficie mayor de 2 m<sup>2</sup>, situadas sobre las zonas donde se realice algún proceso de cocinado, deben disponer de sistema de extinción automática adecuado a la posible acumulación en la misma de grasas y depósitos en general. Se deben someter a limpieza periódica con una frecuencia mínima de dos veces al año.



La limpieza busca la seguridad antiincendios con la eliminación del residuo graso en campanas, conductos y motores.

**Nuestro servicio incluye:**

- **Inspección y diagnóstico:** evaluación completa de sus sistemas de extracción de humo.
- **Limpieza y desengrase:** eliminación de grasa y suciedad acumulada, utilizando productos biodegradables y técnicas no invasivas (cepillado mecánico robotizado).
- **Mantenimiento preventivo:** recomendaciones y acciones para prevenir futuras acumulaciones y deterioros.
- **Certificación de servicio:** emitimos un certificado de limpieza que valida el cumplimiento con las normas de seguridad e higiene, con mediciones de parámetros de efectividad (velocidad del aire, micras de grasa) y reportaje fotográfico del antes y el después.

**Beneficios de un mantenimiento regular:**

- **Optimización del rendimiento:** Mantenga sus sistemas de extracción funcionando eficientemente.
- **Ahorro económico:** Prevenga daños costosos y prolongue la vida útil de su equipo.
- **Cumplimiento legal:** Evite multas y sanciones al estar al día con los requerimientos legales.
- **Seguridad mejorada:** Proteja su establecimiento y personal contra el riesgo de incendios y contaminación.



**LIMPIEZA Y DESENGRASE DE INSTALACIONES DE EXTRACCIONES DE HUMO**  
CERTIFICADO

NOMBRE FISCAL	XXXXXXXX	CIF	XXXXXXXX
ESTABLECIMIENTO	XXXXXXXX		
DIRECCIÓN	XXXXXXXX	CÓDIGO POSTAL	XXXXXXXX
POBLACION	XXXXXXXX	PROVINCIA	XXXXXXXX

El Sr. KEVIN FRANCISCO DEL RÍO O'CONNOR, ADMINISTRADOR de la empresa VILO MEDITERRÁNEO S.L., ubicada en Calle Islas Canarias, 29. Polígono Ind. Son Bugadellas, en Calvià, Baleares, 07180. CIF: B57442964.

**CERTIFICA:**

Que según consta en nuestro albarán N.º XXXXXX, de fecha DD/MM/AAAA, se realizó la limpieza y desengrase del circuito de extracción de humos, con el siguiente alcance de intervención:

COCINA CENTRAL CAMPARNA DE EXTRACCIÓN DE ISLA CON PLENUM MOTOR DE EXTRACCIÓN CONDUCTO INTERIOR DE EXTRACCIÓN	SHOW COOKING CAMPARNA DE EXTRACCIÓN DE ISLA CON PLENUM CONDUCTO INTERIOR DE EXTRACCIÓN MOTOR DE EXTRACCIÓN
---	---

Y que, al realizar la limpieza de extracción de humos, los trapos absorbentes y los residuos biodegradables resultantes de la misma son recogidos y gestionados d forma que:

- o VILO MEDITERRÁNEO S.L. como transportista y con NIMA XXXXXX y número de inscripción XXXXXX, procede a su entrega a su gestor final.
- o Se hace entrega a ATR Y GESTIÓN, S.L. con NIF XXXXXX, con NIMA XXXXXX y número de inscripción XXXXXX como gestor final

Y para que conste a los efectos oportunos y legales se expide la presente certificación el día: DD/MM/AAA

**VILO MEDITERRÁNEO S.L.**  
 Vilo Mediterráneo, S.L.  
 Calle de la Industria, 1  
 07181 Calvià, Islas Baleares  
 Tel.: 971 134 939  
**Kevin Francisco Del Rio O'Connor**  
 Administrador



**INFORME**

**LIMPIEZA Y DESENGRASE DEL SISTEMA DE EXTRACCIÓN DE HUMOS CAMPANA, MOTOR & CONDUCTO (L04)**

Nº ROESB: 01012-IBA

---



**CONTROL DE PARÁMETROS**

**ZONA 01**  
CAMPARNA DE EXTRACCIÓN HUMOS

Velocidad de extracción (m/s)	1.5

**ZONA 01**  
CONDUCTO INTERIOR DE EXTRACCIÓN

Muestra de grasa antes (µg)	174.50
Muestra de grasa después (µg)	15.50

Antes:    

Después:    