

RETIRO DE GRASAS DE CASINO

ENG



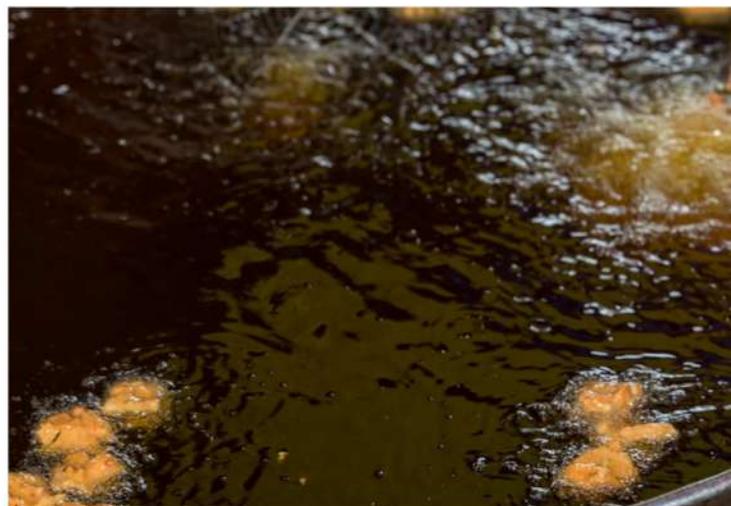
SOLUCIONES MEDIOAMBIENTALES
**RETIRO DE RESIDUOS
LÍQUIDOS**

GRASAS DE CASINO

Las grasas de casino son residuos de grasas y aceites generados en cocinas industriales, como restaurantes y hoteles, durante la preparación de alimentos. Pueden incluir aceites vegetales, aceites de cocina usados y grasas animales.

Estas grasas deben manejarse adecuadamente para evitar obstrucciones en las tuberías y sistemas de alcantarillado.

La gestión segura de estas se logra mediante servicios de recolección de líquidos y reciclaje especializados.



¿En qué consiste este servicio?

Realizamos con una evaluación detallada de las necesidades específicas de su casino o establecimiento. Esto nos permite diseñar un programa de recolección y gestión de aguas grasas que se adapte a su cocina y su volumen de producción.

Con base en esta evaluación, establecemos un programa de recolección que incluye la frecuencia y horarios de las visitas de nuestro equipo. Esto garantiza que sus aguas grasas se retiren de manera oportuna y eficiente.

Proporcionamos soluciones de almacenamiento temporal adecuadas que no representen riesgos en su cocina. Esto incluye la instalación de contenedores específicos y la capacitación de su personal en prácticas seguras de manipulación.

Nos aseguramos de que todo el proceso cumpla con las regulaciones y normativas ambientales y de seguridad de acuerdo con las leyes locales y nacionales.

Promovemos prácticas sostenibles en la gestión de residuos. Cuando sea posible, trabajamos en la revalorización de las aguas grasas para su uso en la fabricación de bioproductos o en la generación de energía, contribuyendo así a la reducción del impacto ambiental.

¿Qué tipo de aguas grasas podría generar el casino de mi empresa o restaurante?

Aguas de Cocina: Residuos de aceites y grasas usados en la preparación de alimentos.

Aguas de Fritura: Resultantes de freír alimentos, conteniendo aceites y grasas.

Aguas de Limpieza: Utilizadas para lavar utensilios, equipos y áreas de cocina.

Aguas de Trampas de Grasa: Residuos de limpieza de trampas de grasa, con altas concentraciones de grasas.

¿Estás seguro de que estás manejando tus residuos líquidos y grasas de acuerdo con el Decreto 90 del Reglamento Sanitario de Alimentos?

Este decreto contiene disposiciones relacionadas con la gestión de alimentos y las instalaciones donde se preparan y manipulan alimentos, lo que involucra la gestión adecuada de los residuos líquidos y sólidos generados en cocinas, restaurantes y establecimientos similares.

Equipos

Camión succión residuos líquidos 12 m³



Altura 3,10 m.

Capacidad de succión 12 m³.

Capacidad de carga libre 12 toneladas.

Equipo Hidrojet 3000 psi.

Autonomía Hidrojet 30 minutos o 1000 l.

1 conductor y 1 auxiliar.

Resolución sanitaria para Peligrosos y No Peligrosos.

Camión succión para espacios confinados



Altura 2,10 m.

Estanque de 2 m³ de capacidad de succión.

Capacidad de carga libre 2 toneladas.

Equipo Hidrojet 3.000 psi.

1 conductor.

Resolución para No Peligrosos.

Como empresa especialista en servicios de reciclaje de residuos, ponemos nuestros esfuerzos en asesorar y entregar alternativas que permitan mejorar el manejo de sus residuos líquidos o sólidos (peligrosos o no peligrosos), con los siguientes servicios:



- | | | | | | |
|--|---|---|--|---|--|
| 
Mantenimiento de plantas de tratamiento | 
Limpieza y sanitizado de estanques de agua | 
Recolección de residuos peligrosos | 
Recolección de residuos sólidos | 
Reciclaje y valoración de residuos | 
Tratamiento de riles y aguas grasas de casino |
| 
Retiro de residuos líquidos | 
Retiro de aguas servidas | 
Limpieza en espacios confinados | 
Arriendo de baños químicos | 
Control de plagas | 
Sanitización |

Sanitización preventiva Covid 19 

Contáctanos para una evaluación y asesoría personalizada!

EMG

Expertos en medioambiente y gestión



Una empresa EMG®



ventas@emgservicios.cl
www.emgservicios.cl

Síguenos en

