

360°  
para tu negocio de  
limpieza en los  
sistemas de  
extracción

CATÁLOGO

ESP

**TEGRAS**  
concept





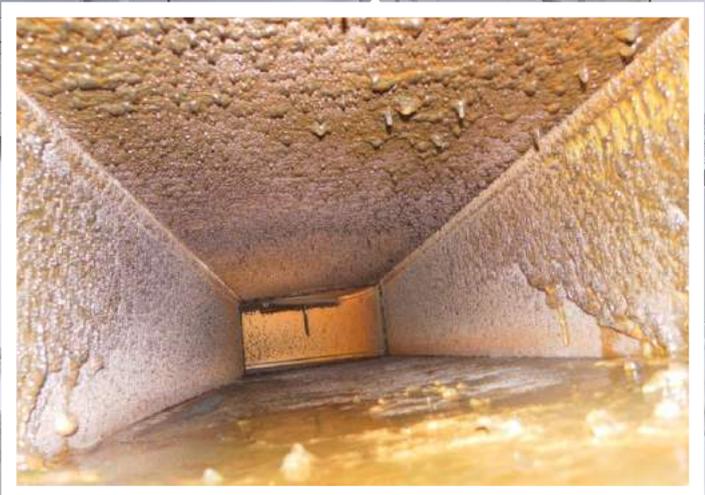
# índice

- |  |    |   |
|--|----|---|
|   | 01 | EL PROBLEMA DE LA GRASA EN LOS SISTEMAS DE EXTRACCIÓN |
|    | 02 | ESTE PUEDE SER TU NEGOCIO                             |
|    | 03 | ROBOTS DE CEPILLADO PARA CONDUCTOS                    |
|    | 04 | SISTEMAS DE GENERACIÓN DE ESPUMA ACTIVA Y ACLARADO    |
|  | 05 | SISTEMAS PARA LA LIMPIEZA DE FILTROS                  |
|  | 06 | EQUIPOS PARA LA INSPECCIÓN EN CONDUCTOS               |
|  | 07 | EQUIPOS DE MEDICIÓN                                   |
|  | 08 | PLANES DE FORMACIÓN ESPECIALIZADA                     |

01

EL PROBLEMA DE  
LA GRASA EN  
LOS SISTEMAS  
DE EXTRACCIÓN





# EL ENEMIGO INVISIBLE



¿Cuántas noticias de incendios en restaurantes vemos cada día? La realidad es que si nos ponemos a contarlas, nos sorprenderíamos. ¿Cuántas veces explican cuál es la fuente de los incendios? La verdad es que si nos fijamos, nunca se comenta, pero la causa principal es siempre la misma **LA GRASA**



La grasa acumulada en los diferentes elementos de los sistemas de extracción de las cocinas, es siempre el elemento desencadenante de los **incendios**, lo que representa un riesgo muy alto, pero que en cambio es relativamente fácil de eliminar.



A parte del riesgo de incendio, la grasa es un elemento fuente de otros riesgos potencialmente peligrosos, al actuar como generador de **contaminación** donde proliferan plagas, hongos, mohos y bacterias que pueden ser perjudiciales para la salud.



Igualmente la grasa genera **moestos humos** y malos olores que afectaran negativamente a la reputación de tus clientes, lo cual se convierte en una razón adicional, si bien no la más importante, para limpiar el 100% de los sistemas de extracción.



¿Algo **MÁS**? Pues sí. La grasa va cerrando poco a poco los conductos y paraliza los sistemas de extracción, lo cual se traduce en una **pérdida de rendimiento** de la instalación y en un aumento del consumo energético.



Una **limpieza** general en profundidad de los sistemas de extracción en cocinas, así como limpiezas de **mantenimiento** posterior de los mismos, es la única garantía de un sistema sano y sin riesgos.

# CON UNA LIMPIEZA PERIÓDICA SE HUBIESE EVITADO

Las cocinas industriales disponen de un sistema de extracción diseñado para evacuar el humo y los olores. Los vapores extraídos llevan un alto grado de **grasa** que se acumula en los filtros, campana, conductos y extractor. Esta grasa es **altamente inflamable**, siendo la responsable de la mayor parte de los incendios producidos en los restaurantes. Además, los sistemas sucios hacen que el ventilador trabaje forzado, **consumiendo más energía** de la necesaria, generando malos olores, por una ventilación inadecuada. Realizando una **limpieza periódica** de estos sistemas, se evitarían todos estos riesgos innecesarios.



# 02

ESTE PUEDE  
SER TU  
NEGOCIO

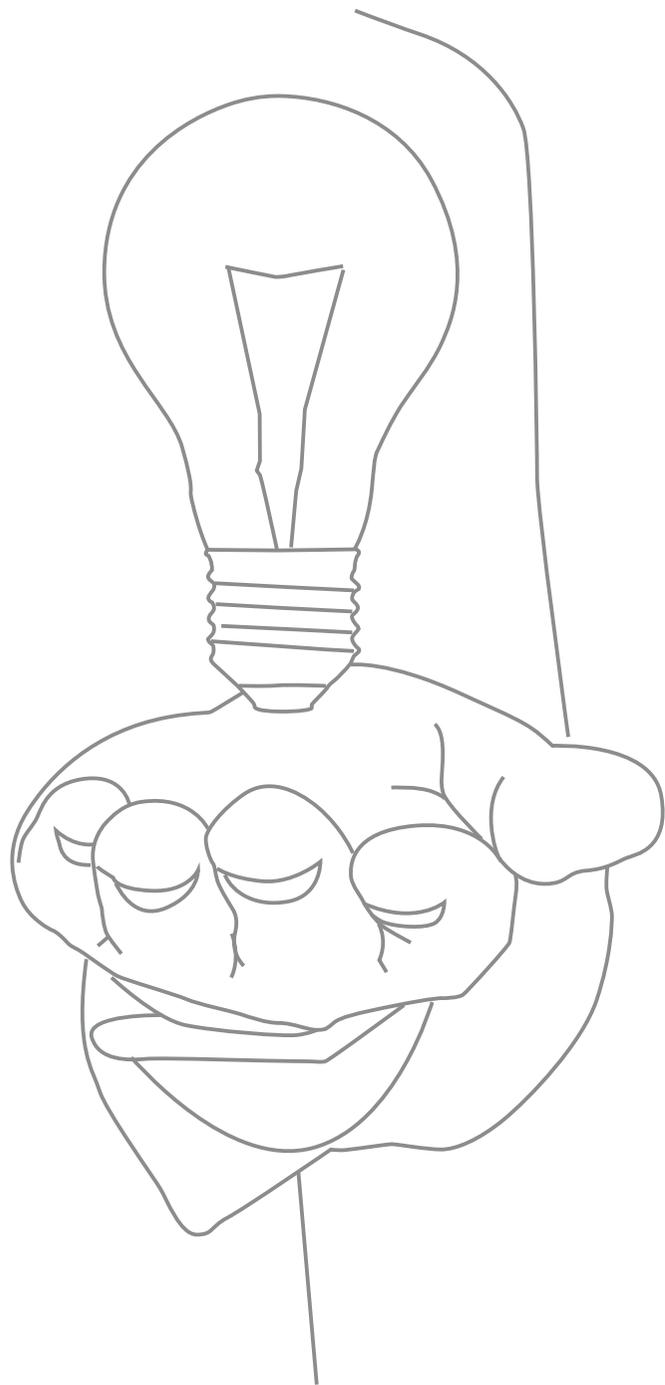


## PURO NEGOCIO

La especialización en el sector de la limpieza técnica te proporciona una diferenciación respecto a la competencia. Existe además, un gran mercado que satisfacer mediante estos servicios, ofreciendo a tus clientes soluciones a grandes problemas generados por la falta de limpiezas de mantenimiento.



Este puede ser tu negocio



# UN GRAN MERCADO UNA GRAN OPORTUNIDAD



¿Cuánto pagaría uno de tus clientes por evitar un incendio en su restaurante?  
Seguramente lo que fuera necesario.



El Reglamento de Instalaciones Térmicas, obliga a que los elementos del sistema de extracción de las cocinas, campana, conductos y extractor, tienen que estar libres de grasa.



En España hay más de 200.000 negocios relacionados con la restauración, sin incluir cocinas de colectividades como hospitales, oficinas o colegios. Se calcula que aproximadamente un 30% de estas cocinas realizan limpiezas de los sistemas de extracción de forma regular.



Después de analizar estas cifras, podemos decir claramente que el negocio de la limpieza de los sistemas de extracción en España, está en fase de pleno crecimiento, y que representa una oportunidad tanto para los emprendedores, como para empresas de limpieza o facility services, que quieran ampliar sus líneas de negocio.



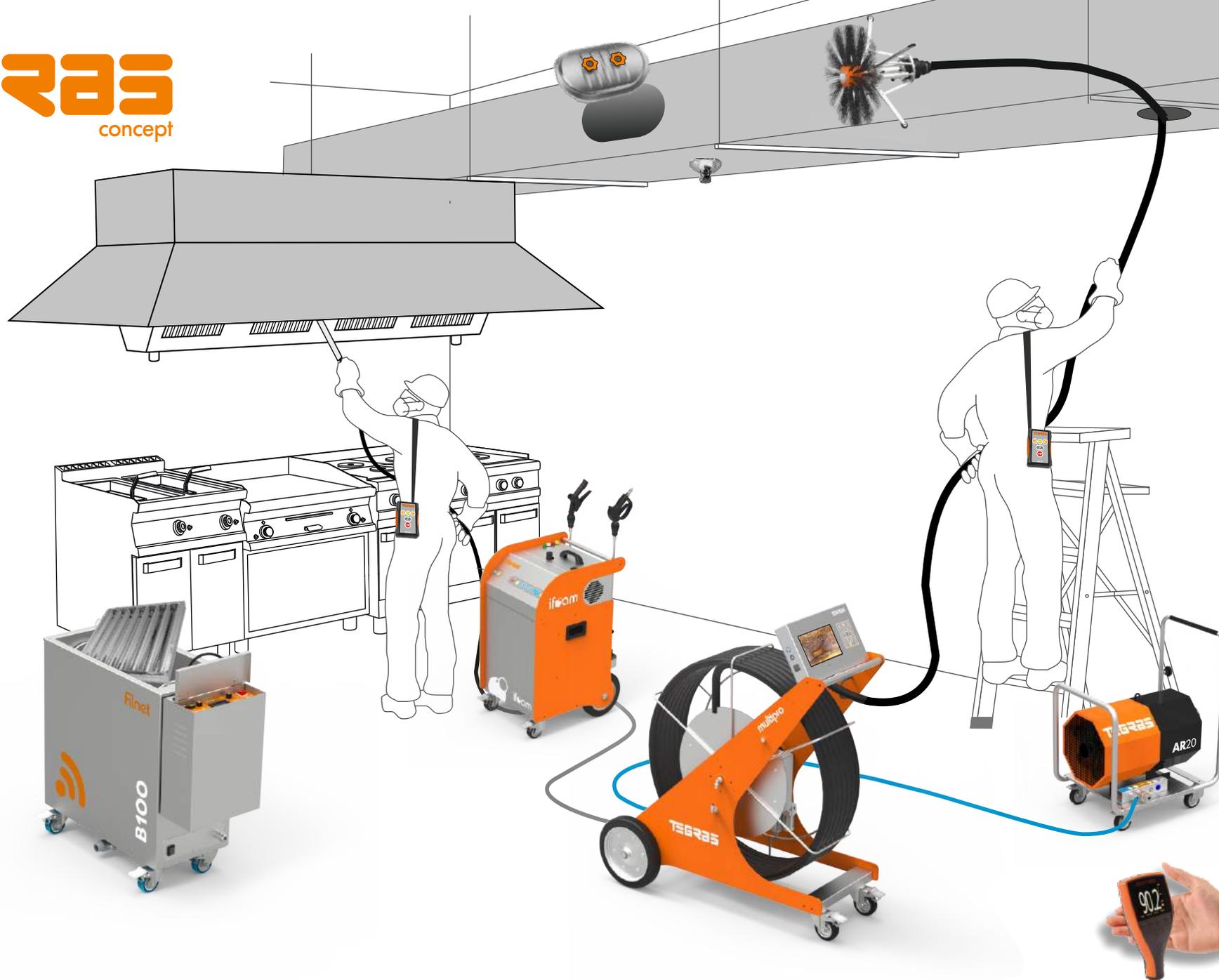
Desde la solución de limpieza más sencilla, hasta la más avanzada del mercado, que te permitirá utilizar la última tecnología abordando trabajos de mayor envergadura, puedes montar tu propia empresa o desarrollar una nueva línea de negocio en tu compañía.



La sencillez y maniobrabilidad de los equipos TEGRAS hace que puedan ser manejados por tan solo una o dos personas, maximizando la rentabilidad de la inversión. Si lo has pensado en algún momento, si estás leyendo esta información, ¡no esperes más! Este es tu momento para entrar en el mundo de la limpieza de los sistemas de extracción de cocinas.  
Un negocio en pleno crecimiento.

# TEGRAS

concept



Este puede ser tu negocio



03

ROBOTS DE  
CEPILLADO  
PARA LOS  
CONDUCTOS



## LA ACCIÓN NEUMÁTICA

Los robots de cepillado han sido diseñados para lograr la limpieza más rápida y eficaz en el interior de los conductos de extracción. Gracias a la fuerza del potente motor neumático y a la inyección de espuma alcalina, cualquier limpieza resulta fácil, incluso con las grasas más resistentes.



# multi pro



## La solución definitiva en limpieza de conductos

¿Cuánto pagaría uno de tus clientes por solucionarle estos problemas? Seguramente lo que hiciera falta, porque es un problema real que puede poner en peligro su inversión. Con Tegras Multipro, ponemos a tu alcance la posibilidad de iniciar una nueva línea de negocio, de limpieza en conductos de extracción, a tus clientes de restauración.

Multipro es el robot tecnológicamente más avanzado de la línea TEGRAS. A diferencia con otros modelos, Multipro permite integrar el sistema de videoinspección de conductos Visiográs. Dispone igualmente de la posibilidad de trabajar en remoto, mediante un mando a distancia, que permite realizar los trabajos de limpieza por una sola persona.

## ¿Por qué Tegras Multipro?

Porque no nos da miedo decirlo: "Es la única solución efectiva para la limpieza de grasa en conductos".

Porque 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.

Por su sistema opcional de video-inspección, de gran importancia como arma comercial que te permite justificar el porqué de los trabajos, así como el resultado final ante el cliente.

Por su mando a distancia, que te permite economizar en los trabajos, al controlar todo el proceso por una sola persona.

Por su sistema Centrador (opcional) que permite centrar el cepillo en el centro del conducto, para una mejor maniobrabilidad y eficiencia en la limpieza.





## multipro

Accesorios opcionales



### conexión

Sistema patentado para conectar el motor, con el eje del equipo de cepillado de una forma rápida (con sólo 3 tornillos)  
Gran facilidad para su mantenimiento

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Alimentación eléctrica	220 V / 50 Hz 110 V / 60 Hz
Alimentación del motor	Aire comprimido 280 - 450 l/min - 8 bar
Alcance del cepillo	30 metros
Velocidad de rotación Par a máxima potencia	500 rpm 6,5 Nm
Nivel sonoro	Inferior a 70 dB
Panel de control	Teclado de membrana
Sentido de la rotación	Derecha-izquierda
Material de la estructura	Acero inoxidable
Dimensiones	L x A x Al L x W x H
	1060 x 547 x 1075 mm 42 x 21,5 x 42 pulg
Peso total	78 Kg / 172 Lb

### Visiogras

Sistema de vídeo inspección integrado en el equipo, mediante una cámara que se acopla en el cabezal y un monitor para la visualización y grabación de las imágenes del interior de los conductos

### Centrador neumático

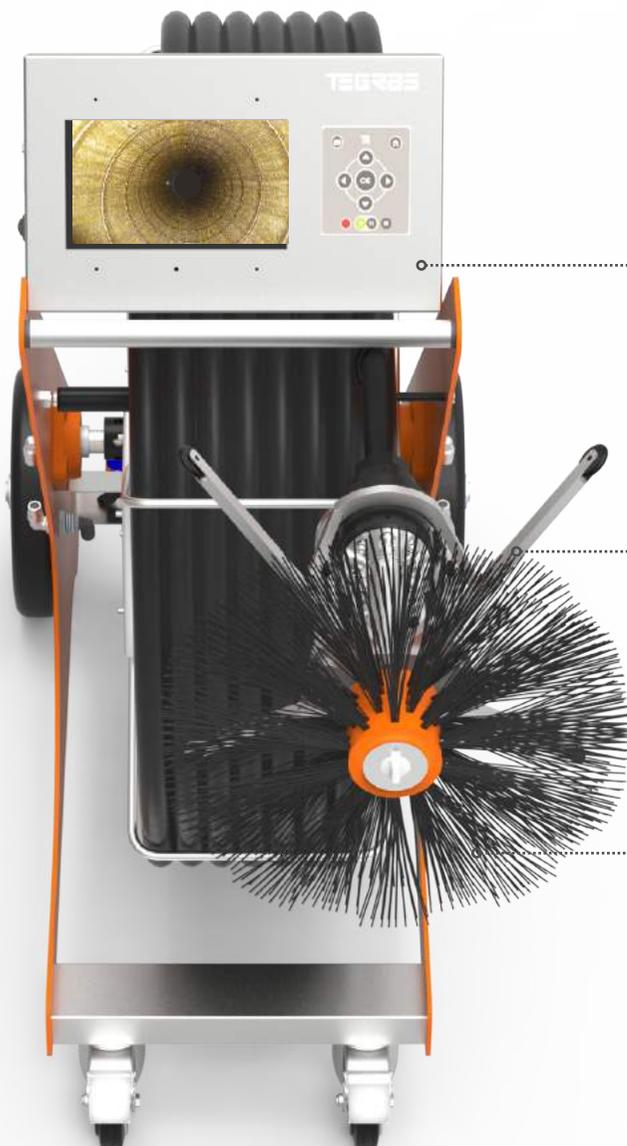
Sistema de vídeo inspección integrado en el equipo, mediante una cámara que se acopla en el cabezal y un monitor para la visualización y grabación de las imágenes del interior de los conductos

### Cepillos

Con diferentes calidades y tamaños según la necesidad. Sistema DUO Square para la limpieza efectiva en conductos cuadrados

### Control remoto

Para todas las funciones principales, con teclado de membrana



# forte

## La importancia de eliminar la grasa invisible

Con más de 20 años de experiencia en el sector de limpieza de sistemas de extracción en cocinas, solo podemos garantizarte una cosa. Nuestros equipos FUNCIONAN. Eliminar la grasa no es una tarea fácil, es más bien muy difícil. Por eso Tegras Forte en combinación con los espumógenos inteligentes iFoam, y con el potente químico COMEGRAS, (la acción del aire y el calor) generan una espuma que "derrite" la grasa más incrustada. El sistema utiliza aire comprimido para accionar un potente motor, alojado en la punta de una manguera flexible de 25 metros de longitud. Es la herramienta más fiable y robusta para la limpieza de conductos de extracción.



El sistema DUO Square combina dos núcleos de cepillo, el exterior se dimensiona a la altura del conducto y interior con el tamaño apropiado para llegar a un cepillado efectivo en la esquina

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Alimentación del motor	Aire comprimido 300 l/min – 8 bar	
Alcance del eje	25 metros	
Velocidad de rotación Par a máxima potencia	500 rpm 6,5 Nm	
Nivel sonoro	Inferior a 70 dB	
Panel de control	Control neumático	
Sentido de la rotación	Izquierda/Derecha	
Material de construcción	Acero inoxidable	
Dimensiones	L x A x Al L x W x H	1060 x 547 x 1075 mm 41,7 x 21,5 x 42 pulg
Peso	78 Kg / 172 Lb	



# AR20

## La fuente de aire ideal

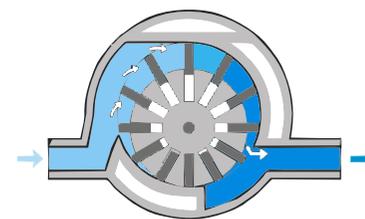
Los robots de cepillado neumático TEGRAS requieren aire comprimido para su funcionamiento. Por eso, hemos diseñado unos generadores de aire que se adaptan a los requerimientos de trabajo a realizar con las mejores prestaciones como:

El máximo caudal y presión de aire en conexión monofásica.

Nivel sonoro bajo para trabajos nocturnos.

Libertad para trabajar en continuo sin calentamiento.

Gran portabilidad.



### Tecnología de paletas

Sistema patentado de “paletas” deslizantes mediante las cuales se obtiene un elevado volumen y presión de aire.

La auto refrigeración le permite trabajar 24 horas seguidas.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Voltaje	220 V / 50 Hz 110 V / 60 Hz
Potencia (10 Bar)	2,2 kW – 2,96 Cv
Presión de servicio	10 bar – 145 Psi
Entrega de aire (5 bar)	240 l/min
Nivel sonoro	67 dB
Refrigeración	Autoventilación
Material de la estructura	Acero inoxidable
Dimensiones	L x A x Al 570 x 450 x 570 mm L x W x H 22,4 x 17,7 x 22,4 pulg
Peso	50 Kg /110 Lb



04

SISTEMAS DE  
GENERACIÓN  
DE ESPUMA  
ACTIVA





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



## LA TECNOLOGÍA

### multijet

Consiste la mezcla de agua de red calentada instantáneamente, con producto químico (Comegras) y aire comprimido. Esta solución se consigue mediante la tecnología Multijet que incorporan los generadores de espuma ifoam. Gracias a la bomba de inyección se proyecta la espuma activa en las superficies de grasa.



## EL PRODUCTO

### comegras box

Eficaz desengrasante de alto efecto espumante y elevada alcalinidad, su especial formulación concentrada, facilita la humectación, penetración y emulsión de los residuos de grasa de cualquier tipo, incluso la carbonizada. El innovador envase "Bag in box" consiste en una bolsa integrada en una caja de cartón, mediante una válvula que se conecta con la unidad ifoam. Evita los derrames del contenido, garantizando seguridad, comodidad y ahorro.





# 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.

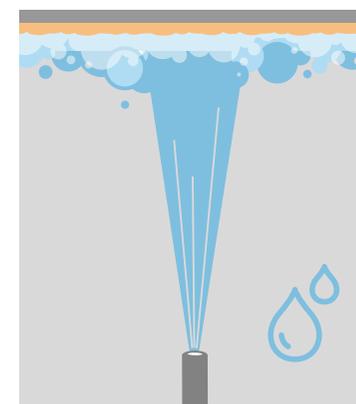
2



## 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 foam 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.



# ifoam<sub>pro</sub>

## La nueva generación de espuma inteligente, hecha realidad

El iFoam Pro es un generador de espuma inteligente integrado. Integrado quiere decir que puedes olvidarte del compresor, las engorrosas bombonas, las garrafas de químico, es decir de todo lo que utilizabas hasta ahora. iFoam Pro proporciona todo lo que necesitas para limpiar campanas, plenums, y motores de sistemas de extracción en un solo equipo.

### 4 en 1

Combina la acción del agua, el calor, el producto químico y el aire comprimido, para ayudarte en las limpiezas más difíciles en sistemas de extracción de cocinas. Además a diferencia del resto de la familia iFoam, dispone de un potente módulo de aclarado en alta presión.

### Integración

Olvídate de llevar máquinas adicionales, con su compresor integrado, no necesitas nada más. Incorpora además un calderín de calentamiento instantáneo de agua, para hacer más efectiva la espuma generada.

### Automático

Su sistema Multijet regula de forma automática todos los parámetros de generación de la espuma alcalina desengrasante. Garantiza de esta forma la utilización del químico en su justa proporción. Solo te tienes que concentrar en la limpieza.





Panel de control  
de todas las funciones  
con teclado de membrana



Módulo de alta presión  
El accesorio **idrogras** se integra,  
para formar un sistema compacto

Compresor de aire  
integrado en el sistema con  
funcionamiento independiente,  
ultrasilencioso y sin vibraciones

Producto químico **Comegras Box**  
Sistema de envasado "Bag in Box"  
garantiza una manipulación  
cómoda y segura

Sistema de calentamiento  
instantáneo  
del agua de red, para una  
mejor disolución del  
producto químico

Control remoto  
de las funciones  
principales con teclado  
de membrana



# ifoampro

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Alimentación eléctrica	220 V / 50Hz 110 V - 60 Hz
Alimentación hidráulica	Agua de red mínimo 2 bar
Longitud de la manguera	5 metros
Potencia del compresor	200 W
Potencia de la bomba	120 W
Nivel sonoro	Inferior a 70 dB
Panel de control	Teclado de membrana
Potencia de calentamiento	3000 W
Material de la estructura	Acero inoxidable
Dimensiones	L x A x Al L x W x H 600 x 470 x 890 mm 23,6 x 18,5 x 35 pulg
Peso en vacío	61 Kg / 134,4 Lb



# ifoam mini

## Máxima versatilidad por máxima comodidad

El iFoam Mini es el apoyo ideal cuando necesitas un generador de espuma activa en los lugares más inaccesibles, como azoteas, tejados, elementos en altura y de difícil acceso.

### Panel de control

Mediante un selector se puede activar la inyección de espuma activa y el aclarado en baja presión

### Producto químico Comegras Box

Sistema de envasado "Bag in Box" garantiza una manipulación cómoda y segura

### Tecnología MULTIJET

Sistema de automatización de la mezcla de agua, producto y aire. Requiere aporte de aire externo.



## AR10

### Compresor de aire

El generador de aire ideal para el iFoam mini, Tecnología de membrana, aporta 80 litros/min. a 6 bares, muy silencioso.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Alimentación eléctrica	220 V / 50Hz 110 V - 60 Hz
Alimentación hidráulica	Agua de red mínimo a 2 bares
Alimentación de aire	80l / 5-8 bar
Potencia de la bomba	120 W
Nivel sonoro	Inferior a 70 dB
Panel de control	Selector de tres posiciones
Longitud del tubo	5 metros
Material de la estructura	Acero inox.
Dimensiones	L x A x Al L x W x H 390 x 381 x 915 mm 153,5 x 150 x 360 pulg
Peso en vacío	20 Kg / 44 Lb



# idrogras

## Pequeña por fuera, profesional por dentro

No todas las hidrolimpiadoras son iguales. Idrogras es un concepto de hidrolimpiadora profesional, pensada por y para trabajar en los ambientes más extremos, como las cocinas industriales. Los aclarados de la grasa más persistente dejarán de ser un problema con Idrogras. Simplemente accionando un interruptor se inyectará agua de red a una presión regulable hasta 90 bar, adaptándose a cada situación. Gracias a su modularidad, se puede adaptar al generador de espuma activa iFoam Plus, como complemento para aclarado en alta presión.



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Potencia (10 Bar)	7,5 kW – 10,19 Cv
Voltaje	220 V / 50Hz 110 V - 60 Hz
Potencia	2000 W – 2,5 HP
Nivel sonoro	67 dB
Caudal	11 lt/min
Presión max. de salida	90 Bar
Material de la estructura	Acero inox.
Dimensiones	L x A x Al L x W x H 455 x 255 x 250 mm 179 x 100 x 98,4 pulg
Peso	16 Kg / 35 Lb



05

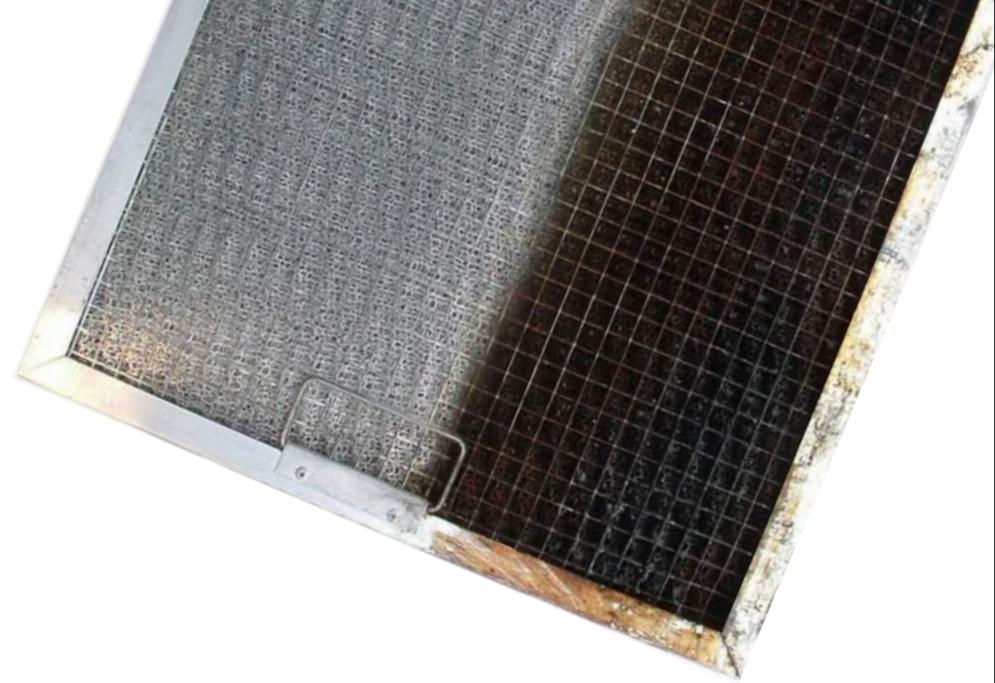
SISTEMA PARA  
LA LIMPIEZA  
DE FILTROS



## EFFECTIVIDAD Y RAPIDEZ

Los filtros de retención acumulan gran cantidad de grasa en su interior y es necesario limpiarlos frecuentemente para un buen rendimiento e higiene en los sistemas de extracción. Los equipos FILNET son capaces de limpiar hasta 12 filtros en alrededor de dos minutos con una calidad inmejorable, así la rentabilidad está asegurada.

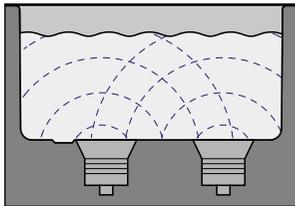




# LA LIMPIEZA ULTRASÓNICA

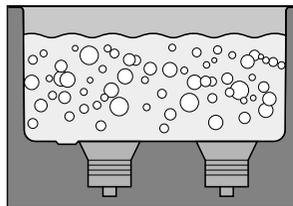
Los ultrasonidos son ondas que se transmiten a frecuencias por lo general más allá del rango que detecta el oído humano y que en determinadas aplicaciones (el sistema sónico) se usan para limpiar materiales y piezas. Así funciona:

1



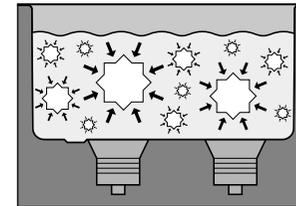
A medida que las ondas sonoras, que emiten los transductores, irradian a través de la solución con agua y producto químico que hay en la cuba, producen alternativamente presiones altas y bajas en la solución.

2



Durante la etapa de baja presión, se forman y crecen millones de burbujas microscópicas. Este proceso se denomina **CAVITACIÓN**, que significa "formación de cavidades".

3



Durante la etapa de alta presión, las burbujas se colapsan o "implosionan", liberando enormes cantidades de energía. Estas implosiones actúan como un ejército de pequeños cepillos de limpieza. Trabajan en todas direcciones, atacando todas las superficies e invadiendo todos los huecos y aberturas.



## Gama Filnet Ultrasonic

¿Quieres diferenciarte en la limpieza de filtros?

¿Necesitas la máxima rapidez en la limpieza?

Solo con FILNET Ultrasonic conseguirás una limpieza efectiva y en tan solo unos minutos. ¿Quieres complementar tu negocio de limpieza de sistemas de extracción en cocinas, ofreciendo un servicio único?

FILNET Ultrasonic te aporta la última tecnología en la limpieza de filtros y útiles de cocina, con la máxima rapidez.

## ¿Por qué Filnet Ultrasonic?

Porque puedes ofrecer un servicio diferenciado y efectivo, no solo en la limpieza de filtros de cocina, sino también para cualquier utensilio de cocina que haya que limpiar (sartenes, bandejas, cazuelas, parrillas, quemadores) Además la tecnología Ultrasonic, aporta una velocidad nunca vista en la limpieza de filtros y enseres de cocina. El módulo de ultrasonidos es portable y desmontable, para que tu decidas cuando usarlo.

Decide la mejor fórmula para ti y tus clientes.

Está disponible en 2 medidas diferentes en función de tus necesidades y las de tus clientes: 100 y 300 litros.

Las cubas están fabricadas en acero inoxidable, para garantizar su robustez y durabilidad, en ambientes de trabajo extremos y continuos.



CALENTAMIENTO  
AGUA



FILTROS  
DE COCINA



PRODUCTO  
QUÍMICO



RESIDUO  
GRASA



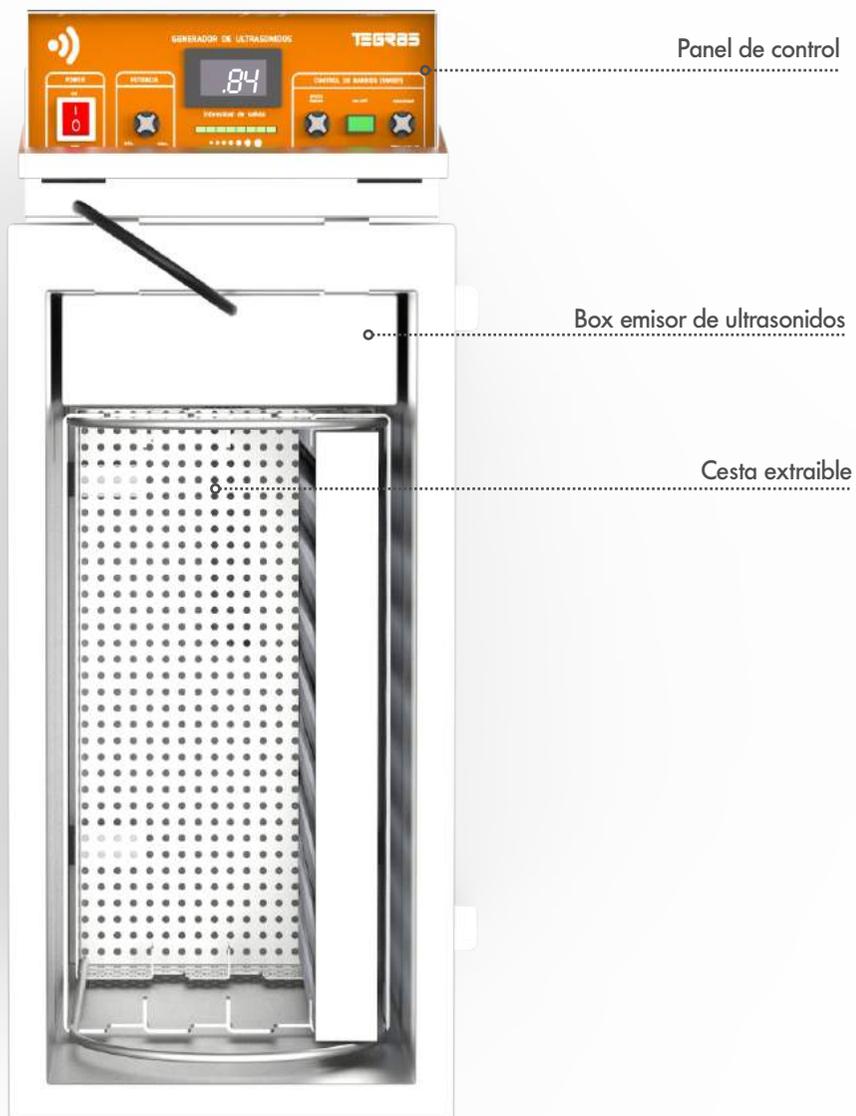
RESIDUO  
INDUSTRIAL



RESIDUO  
POLVO



Vista superior de FILNET B100



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

filnet ultrasonic	B300	B100
Alimentación	3 X 220 V + N 3 X 400 V + N	2 X Monofásica 110V-50-60Hz / 220V-50-60Hz
Potencia de ultrasonidos	1800 W	900 W
Generador de potencia	SWEEP SYSTEM regulable	SWEEP SYSTEM regulable
Panel de control regulable	Potencia	Potencia
	Ancho de banda	Ancho de banda
Potencia de calentamiento	2400 W	1500 W / 2000 W
Material de la estructura	Acero inox Aislamiento térmico	Acero inox Aislamiento térmico
Peso en vacío	108 Kg / 238 Lb	70 Kg / 154 Lb
Dimensiones exteriores	1135x615x950 mm 447 x 242 x 374 pulg	875x350x830 mm 344 x 138 x 327 pulg
Dimensiones interiores	840x500x680 mm 33x19,6x26,7 pulg	525x290x555mm 20,6x11,4x21,8 pulg
Volumen / Capacidad filtros	288 l. / 11 Filtros	84,5 l. / 4 Filtros





## ¿Por qué Filnet?

Porque puedes ofrecer un servicio diferenciado y efectivo, no solo en la limpieza de filtros de cocina, sino también para cualquier utensilio de cocina que haya que limpiar (sartenes, bandejas, cazuelas, parrillas, quemadores) Su innovador sistema ITP (Intelligent Temperature Prediction), ahorra hasta un 30% más de energía eléctrica que otros sistemas, rentabilizando al máximo las limpiezas. La acción del agua caliente (hasta 80°) y el potente químico Comegras Plus, consigue una limpieza rápida y efectiva.

Puedes ofrecer el servicio de dos formas:

A. Alquiler del equipo al usuario final, cobrando una cuota por mantenimiento y limpieza.

B. Servicio de limpieza de los elementos a mantener en tus instalaciones

¿Grasa difícil? ¿Carbonizada? Sin problema, Filnet junto a Comegras Plus la disuelve sin dificultad. El químico Comegras Plus, es inocuo tanto para las personas como para el medio ambiente. Su poder de limpieza perdura durante más de 30 días, gracias a la estabilidad de la temperatura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	<b>B300</b>	<b>B200</b>	<b>B100</b>
Alimentación	3 X 220 V + N 3 X 400 V + N	3 X 220 V + N 3 X 400 V + N	Monofásica 110V-50-60Hz / 220V-50-60Hz
Potencia de calentamiento	2400 W	2400 W	1500 W / 2000 W
Material de la estructura	Acero inox Aislamiento térmico	Acero inox Aislamiento térmico	Acero inox Aislamiento térmico
Peso en vacío	83 Kg / 183 Lb	65 Kg / 143 Lb	46 Kg / 101 Lb
Dimensiones exteriores	1.078x613x955 mm 424 x 241 x 376 pulg	855x490x960 mm 337 x 193 x 378 pulg	755x350x825 mm 297 x 138 x 325 pulg
Dimensiones interiores	850 x 547x 620 mm 33,4 x 21,5 x 24,4 pulg	700 x 420 x 620 mm 27,5 x 16,5 x 24,4 pulg	620 x 290 x 555 mm 24,4 x 16,5 x 21,8 pulg
Volumen / Capacidad filtros	300 l. / 11 Filtros	200 l. / 6 Filtros	100 l. / 4 Filtros



# 06

## SISTEMAS DE VIDEO INSPECCIÓN PARA LOS CONDUCTOS





## VER PARA CREER

El interior de los sistemas de extracción "no se ve". Por eso es necesario un sistema de inspección visual para poder ver y grabar el estado de antes y después de la limpieza, y demostrar así al cliente los excelentes resultados del trabajo realizado.



# visiomax

## Si no lo veo no lo creo

Tanto si te dedicas a la limpieza de conductos de extracción de humos en cocinas, como a la de conductos de aire, VISIOMAX, es la herramienta perfecta para convencer a tus clientes de la necesidad de realizar una limpieza en sus conductos. VISIOMAX es un sistema compacto, y portátil, que puede usarse como herramienta de vídeo inspección, previamente a cualquier intervención de limpieza en sistemas de extracción de humos en cocinas. Muchas veces lo que no se ve o no se puede demostrar, es la barrera que pospone un trabajo siempre necesario, cuando hablamos de la limpieza de conductos en sistemas de extracción.



## Marca la diferencia

Tus clientes podrán comprobar la necesidad de limpieza de sus conductos, al demostrarles el gran trabajo realizado por tu empresa. De esta forma tu cliente quedará plenamente satisfecho.



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Alimentación eléctrica	Batería de litio recargable
Monitor	7" TFT-LCD Color
Longitud del eje	30 mts
Iluminación	12 Led recargable
Cámara	CCD de 22 mm. lente de zafiro
Peso del equipo completo	14 Kg / 30,8 Lb
Grado de estanqueidad	IP-68
Dimensiones	L x A x Al 450 x 370 x 180 mm L x W x H 17,7 x 14,5 x 7 pulg



# visionano

## El sistema de video-inspección ultraportátil

Si te dedicas a la limpieza de conductos de extracción de humos en cocinas, ésta es la herramienta más portátil, para hacer inspecciones en conductos a nivel comercial. VISIONANO es un sistema ultra portátil y ultraligero (solo pesa 520 Grs!), para utilizarlo como herramienta comercial, para la realización de inspecciones puntuales, de corto alcance, en conductos de sistemas de extracción. Muchas veces lo que no se ve o no se puede demostrar, es la barrera que pospone un trabajo siempre necesario, cuando hablamos de la limpieza de conductos en sistemas de extracción.



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Alimentación eléctrica	4 Pilas AA	
Monitor	4" TFT-LCD Color	
Longitud del eje	1 m, estensible a 4 metros	
Iluminación	4 Led regulables	
Cámara	Resolución 704 x 576 (PAL)	
Peso	520 Gr / 0,55 Lb	
Grado de estanqueidad	IP-68	
Dimensiones	L x A x Al L x W x H	256 x 95 x 153 mm 10 x 3,7 x 1 pulg



07

# EQUIPOS DE MEDICIÓN





## MEDIR PARA SABER... SABER PARA ACTUAR

Visualmente, ¿sabemos el nivel de grasa acumulada en el sistema de extracción?  
Para conocer con precisión el espesor sólo podremos saberlo con un medidor digital, esta herramienta nos permite determinar la necesidad de limpieza según grado de espesor de grasa.



# grasmeter

## Medidor de espesor digital para depósitos de grasa.

El GRASMETER es un instrumento para la medición del espesor de un depósito en superficies (grasa, polvo, residuos industriales).

El medidor debe formar parte del equipamiento básico de cualquier técnico, para determinar la necesidad de limpieza, o bien certificar el resultado de una actuación. Algunas normas determinan los niveles de grasa aceptable (<50 micras), así como el nivel máximo (>200 micras) en el que obliga a realizar la limpieza en todo el sistema.

### Ventajas del sistema

- Diseño ergonómico.
- Sonda externa para facilitar la medición.
- Medición instantánea a tiempo real.
- Gran rango de medición.
- Plantilla para superficies.
- Estándares de calibración. Teclado de membrana.
- Transferencia de datos Bluetooth.
- Software de análisis de datos.



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Rango medición de espesor	0 a 1.500 micras	
Pantalla	2,4" TFT Color	
Alimentación	2 pilas tipo AA	
Transferencia de datos	Toma USB a PC Conexión Bluetooth	
Sonda de medición para depósitos grasos	Cable de 500 mm y base de 8 mm	
Peso del medidor	161 Gr / 0,35 Lb	
Grado de estanqueidad	IP-68	
Dimensiones	L x A x Al L x W x H	141 x 73 x 37 mm 5,5 x 2,9 x 1,4 pulg



# HERRAMIENTAS Y PRODUCTOS RELACIONADOS

Disponemos de todo tipo de accesorios específicos muy útiles para los trabajos a realizar, como herramienta de corte para conductos, tapas de registros y desagües, cepillos de diferentes materiales y medidas, equipos de protección individual y de los entornos, además de los productos químicos específicos para utilizar con los equipos TEGRAS.



Solicítanos el catálogo completo



Sistemas de aspiración  
de sólidos y líquidos



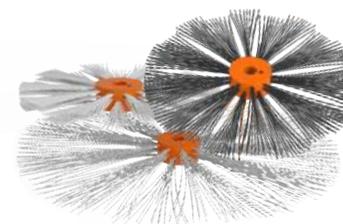
Tapas de registro y desagües  
para conductos



Herramienta de corte  
para conductos



Elementos para protección  
de entornos



Cepillos de diferentes  
medidas y calidades



Equipos de protección  
individual



Mangueras y accesorios  
para agua



Productos químicos para  
utilizar con los equipos

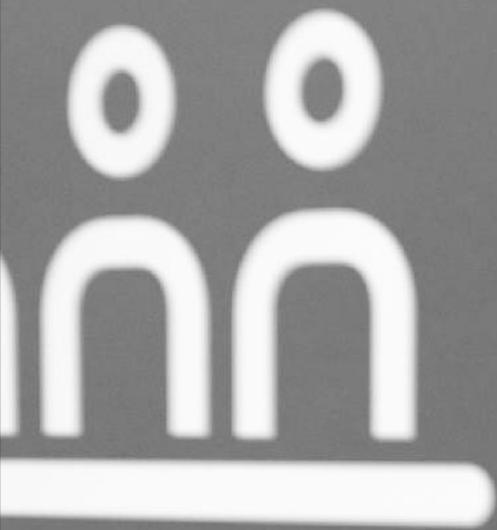


Múltiples accesorios para  
los equipos de limpieza

08

## PLANES DE FORMACIÓN

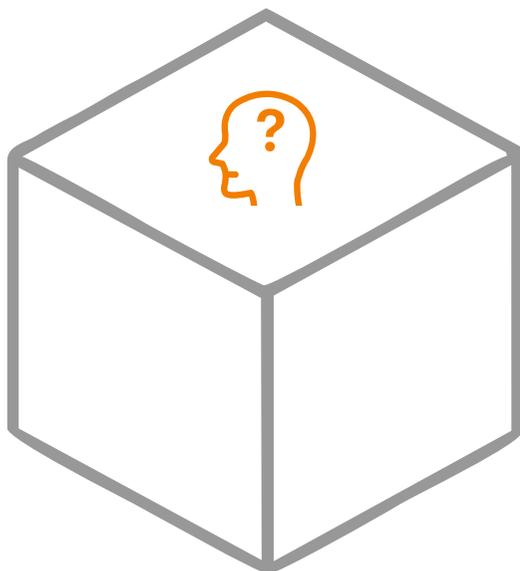




de formación  
aining room



planes de formación



## TODA LA FORMACIÓN QUE NECESITAS

La tecnología sin control no sirve de nada. Por eso te ofrecemos los mejores planes de formación para que saques el máximo partido a tu negocio. Disponemos de planes de formación a medida, en diferentes modalidades, pudiendo elegir entre el curso a distancia, en nuestras instalaciones, o el sistema "in company", que puede incorporar una limpieza real tutelada donde se pone en práctica lo aprendido.

### TUS METAS SON NUESTROS OBJETIVOS

Nuestros formadores, con amplia experiencia en este campo, te proporcionaran el asesoramiento que necesites, en cualquier área de tu proyecto, para que puedas sacarle el máximo partido a tu negocio desde sus inicios.

También podrás acceder a los planes de formación continua que realizamos a lo largo de la evolución de tu proyecto y así actualizar los conocimientos sobre la evolución de este modelo de negocio.

No tengas ninguna duda; ¡te acompañamos en todo el proceso!

# ÁREAS FORMATIVAS



# SOLUCIONES INNOVADORAS PARA SU NEGOCIO

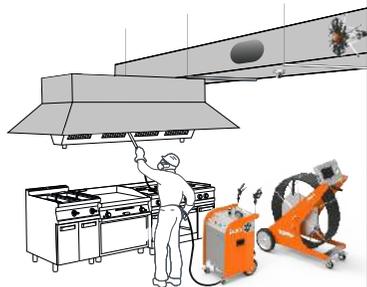


Siempre hemos tenido muy claro lo que aportamos a nuestros clientes. Desde el principio, Teinnova se planteó desarrollar soluciones que facilitaran las tareas de limpiezas técnicas a sus clientes, ofreciéndoles además un modelo de negocio rentable.

Desarrollamos y fabricamos equipos para la limpieza técnica en diferentes ámbitos y además aportamos una metodología de trabajo concreta mediante los planes de formación específicos para cada modelo de negocio.

**TEGRAS**  
concept

Concepto integral para la limpieza en sistemas de extracción de humos en cocinas industriales



**TECAI**  
concept

Concepto integral para la higienización en sistemas de climatización



**TELÓB**  
soluciones a medida

Soluciones a medida para la limpieza técnica industrial



Sistema de  
Gestión  
ISO 9001:2008  
ISO 14001:2004

www.tuv.com  
ID: 9105083228



**TEiNOVA**  
pasión por innovar®

PRESENCIA INTERNACIONAL



FABRICACIÓN PROPIA



SERVICIO TÉCNICO



INNOVACIÓN



FORMACIÓN



SHOWROOM



**10**  
años/years  
innovando para ti  
innovating for you

SEDE CENTRAL: Logroño (Spain)





Asociación Internacional de Limpiadores  
en Sistemas de Climatización



Asociación Internacional de Limpiadores  
en Sistemas de Extracción en Cocinas



Asociación Española  
de Empresas de Limpieza  
en Sistemas de Extracción

**TEiNOVA**  
pasión por innovar®



[teinnova.net](http://teinnova.net)

