



Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

'Tegras', el sistema de limpieza de instalaciones de extracción de humos, de Madigras

## 'Tegras', el sistema de limpieza de instalaciones de extracción de humos, de Madigras

Miércoles, 05 de mayo 2021

Madigras es una empresa, creada en 2018, que nació con la vocación de ofrecer el mejor y más avanzado servicio de limpieza de los sistemas de extracción de humos en las cocinas profesionales (tanto en el sector de las colectividades como en el de la restauración comercial).

Para ello cuenta con los medios técnicos más innovadores, integrados en 'Tegras'; un concepto de limpieza y desengrase que incluye desde el estudio y la evaluación de riesgos del sistema, hasta la limpieza de todas las partes de la instalación (conductos, extractores, campanas y filtros) y siempre bajo el control y supervisión de personal altamente cualificado. Todo ello para mejorar los servicios de limpieza y desengrase de sistemas de extracción de humos en cocinas industriales, minimizando costes y brindando un asesoramiento eficaz y de alto nivel.

Un servicio desarrollado con las máximos estándares de calidad que incluyen certificación de la actuación (de cara a las posibles inspecciones sanitarias) y del cumplimiento de la normativa sobre limpieza y sobre seguridad laboral (prevención de incendios).

### Basado en los principios del Círculo de Sinner

El concepto se basa en los principios que conforman el Círculo de Sinner para poder realizar una limpieza completa de forma eficaz. 'Tegras' combina un cepillado automático para eliminar la suciedad físicamente (acción mecánica); la utilización de un producto químico desengrasante adaptado perfectamente a cada tipo de limpieza y empleado en las dosis recomendadas para obtener los mejores resultados sin dañar ni las superficies, ni el entorno, ni la salud de los profesionales (acción química); disolución con agua caliente (temperatura); y efecto de permanencia de la espuma (tiempo).

El sistema permite la limpieza de conductos de diámetros desde 100 mm hasta 1.200 mm, incorporando servicio de video inspección como evaluación y validación del tratamiento; así como de todo tipo de extractores, campanas y filtros.

Así mismo, gracias al desarrollo y la creación de exclusivos servicios de mantenimiento, Madigras ofrece a sus clientes los precios más competitivos del mercado con un gran valor diferencial: la calidad de los trabajos ejecutados y la creación de informes documentados de forma tecnológica.

En sus tres años de existencia, Madigras ha desarrollado una gran cantidad de servicios en cocinas tanto de restauración colectiva como de restauración comercial, en clientes públicos y privados, siempre bajo el 'Concepto Tegras' y siempre bajo la premisa de ofrecer la máxima calidad del servicio y eficiencia en el trabajo.

Contacta con [Madigras](#) o accede a su web a través de nuestro [directorio de empresas](#).