RETIRO DE GRASAS DE CASINO

EMG

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:

- Mantención 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

ventas@emgservicios.cl
www.emgservicios.cl

Síguenos en