SERVIEQUIP
Servicios y Equipamientos S.L.

FRÍO INDUSTRIAL · -30°C

Limpieza y desinfección de cámaras de CONGELADO · FRÍO · REFRIGERADO

Vapor a 180°C. Sin químicos. Sin parar tu producción. Eliminamos el hielo que dispara tu factura eléctrica y compromete la seguridad alimentaria.

+1.000 cámaras al año en península y Baleares

Trabajamos a -30°C

Certificados por ITEL



serviequip@serviequip.com +34 96 175 24 85 www.serviequip.com

El hielo que no ves te está costando dinero

Cada centímetro de escarcha en tu evaporador reduce la eficiencia de la cámara, contamina los productos y dispara el consumo eléctrico. Y lo peor: no lo notas hasta que llega la factura.

⚡ Hasta un 30% más de luz

El hielo en evaporadores, paredes y techos obliga al compresor a trabajar el doble para mantener la temperatura.

Hongos, virus y bacterias

Las cámaras de congelado y refrigerado acumulan microorganismos que contaminan los alimentos y ponen en riesgo tu marca.

Riesgo en auditorías APPCC

Sin un protocolo documentado de limpieza y desinfección, puedes perder puntos o la certificación.

Averías y paradas

El hielo obstruye ventiladores y drena el rendimiento del equipo. Al final, averías caras y producción parada.

-30%

Menos consumo eléctrico

Tras eliminar la escarcha acumulada de evaporadores y paredes, nuestros clientes reducen drásticamente la factura de la luz.

¿Cuándo fue la última vez que limpiaste tu cámara?

Si no lo recuerdas, ya estás perdiendo dinero. Y si lo recuerdas pero lo hiciste con métodos tradicionales (agua a presión, productos químicos, parando la cámara), estás perdiendo aún más.

Nuestra solución:
vapor a 180°C sin químicos

Disponemos de maquinaria de última generación especializada en generar vapor continuo a más de 180°C. Limpia en profundidad y desinfecta por temperatura, sin necesidad de productos químicos.



Vapor continuo 180°C+

Limpieza profunda y desinfección en una sola pasada. Sin residuos químicos, sin olores, sin aclarado.

Probado a -30°C

Nuestros equipos y EPIs están homologados para trabajar dentro de cámaras de congelado en pleno funcionamiento.

Cero interrupciones

Limpiamos con la cámara en marcha y en horario de apertura. No rompemos la cadena de frío en ningún momento.

Autoaspiración

Nuestras máquinas aspiran los residuos y aguas generados. No dejamos suciedad a nuestro paso.

Personal homologado

Equipos individuales de protección certificados y formación en PRL para trabajo en ambientes a -30°C.

Informe fotográfico

Entregamos reportaje del estado inicial y final. Documentación válida para auditorías y APPCC.

SIN BOQUILLAS DE PRESIÓN

No utilizamos boquillas de presión en las juntas de las cámaras, ya que no están recomendadas por los principales fabricantes. Cuidamos tu instalación.

Resultados reales

Ejemplos del antes y después en cámaras de congelado y refrigerado de nuestros clientes.













Nuestro proceso, en 5 pasos

1. **Visita técnica y presupuesto**
   Evaluamos el estado de la cámara, el nivel de escarcha y calculamos un precio cerrado.
2. **Informe inicial fotográfico**
   Documentamos el estado antes de empezar. Sin sorpresas.
3. **Limpieza y desinfección por vapor**
   Evaporadores, paredes, techos y suelos. Sin productos químicos. Con la cámara en marcha.
4. **Autoaspiración y verificación**
   Recogemos todos los residuos generados. No queda agua ni suciedad.
5. **Informe final fotográfico + certificado**
   Documentación lista para auditorías APPCC y para tu archivo.

Más de 1.000 cámaras al año

Trabajamos con grandes cadenas de distribución y plataformas logísticas de frío en península y Baleares.

+1.000 cámaras/año

Grandes cadenas de supermercados

Almacenes logísticos de frío

Sectores a los que servimos

- Supermercados y retail
- Carnicerías y charcuterías
- Pescaderías
- Panaderías y obradores
- Heladerías y lácteos
- Industria alimentaria
- Logística frigorífica
- Hostelería y restauración
- Laboratorios y farma

Certificados por ITEL

Instituto Técnico Español de Limpieza

Despliegue nacional · Península y Baleares

Flota de equipos móviles autónomos con maquinaria propia. Operamos en cualquier punto del territorio sin dependencias locales: nuestro equipo, nuestra maquinaria, en tu instalación.

¿Hablamos de tu cámara?

Solicita una visita técnica sin compromiso. Evaluamos tu cámara, te damos un precio cerrado y te proponemos un plan de mantenimiento anual.

🎯 Visita sin compromiso

Analizamos el estado real de tu cámara y te damos un presupuesto cerrado en 24-48h.

📅 Limpieza anual recomendada

Programa tu limpieza una vez al año. Plazas limitadas por zona geográfica.

📱 Nueva App de Seguimiento en Tiempo Real

Estamos desarrollando una aplicación para que puedas seguir cada limpieza online: reportaje fotográfico al instante, checklists rellenados por los operarios in situ y valoración inicial del estado de tu cámara. Todo incluido en el precio.

REQUISITOS PARA EL SERVICIO

⚡ Toma de corriente trifásica 380V

💧 Agua descalcificada (la aportamos)

🕒 Horario flexible: día o noche

Solicita tu presupuesto ahora

Escríbenos o llámanos directamente. Te atendemos en menos de 24 horas.

📞 **+34 96 175 24 85**

✉️ **serviequip@serviequip.com**

🌐 **www.serviequip.com**