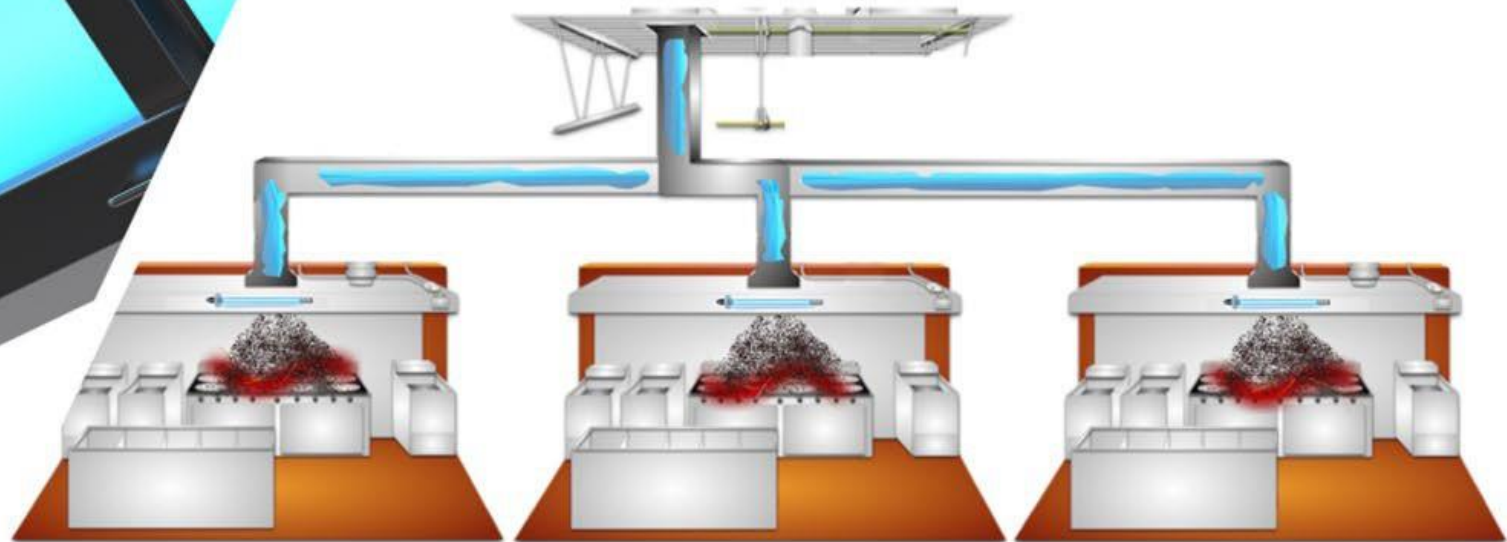


OGR: Eliminación de olores y grasa

Ingeniería
Gastronómica[®] S.A.S.
Máxima calidad para la industria de alimentos.



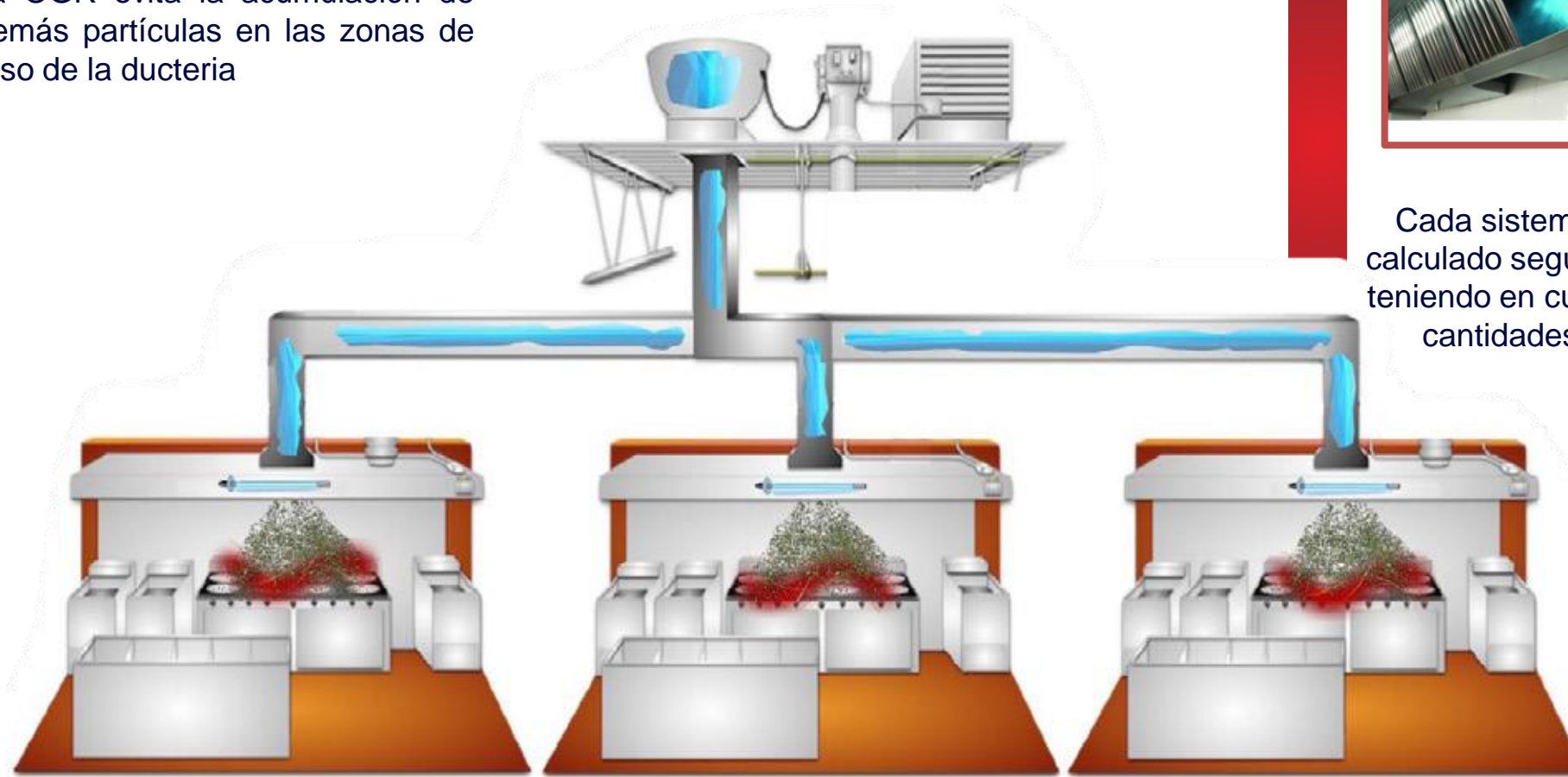
Sistema OGR

- Ha sido diseñado para complementar los sistemas de extracción tradicionales en cocinas de uso comercial e industrial, erradicando eficientemente los aceites, las grasas y otros contaminantes químicos; así como los olores generados durante el proceso de cocción.
- El sistema OGR funciona mediante dos acciones simultáneas: Las moléculas de grasa se descomponen directamente mediante los fotones generados por las **lámparas UV**, mientras el **fotoplasma** que es transportado por el flujo de aire a través del ducto descompone continuamente los demás contaminantes orgánicos, así como el olor y los convierte en subpartículas inofensivas.



FUNCIONAMIENTO

El sistema OGR evita la acumulación de grasa y demás partículas en las zonas de difícil acceso de la ductería



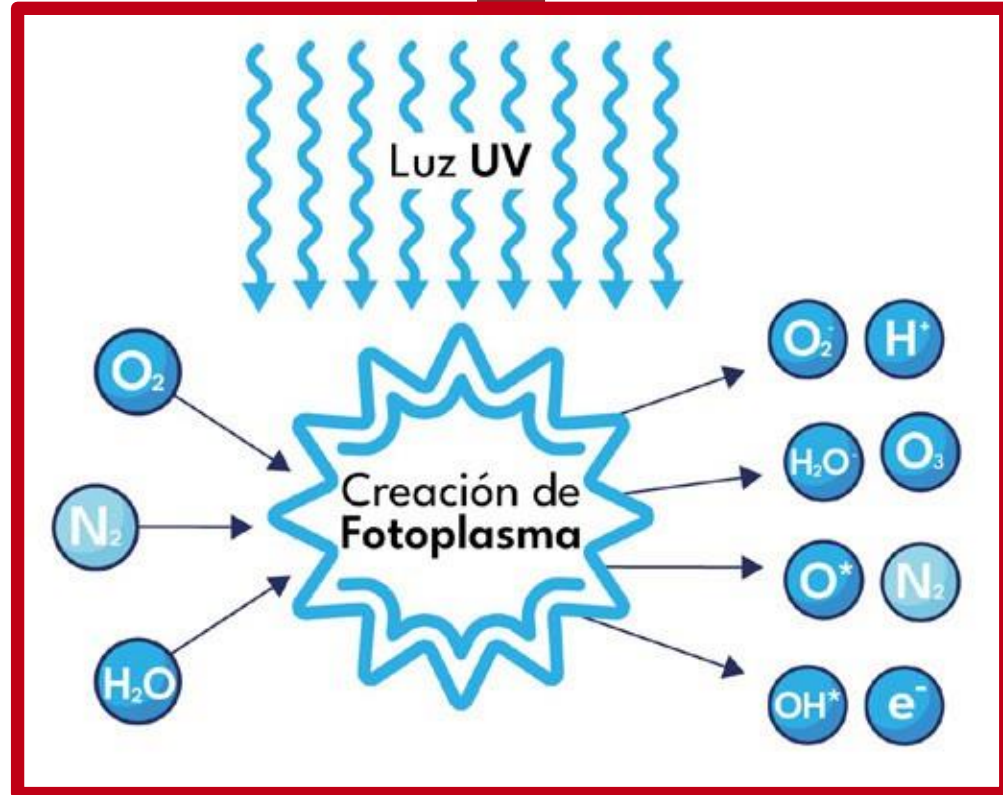
Cada sistema OGR es personalizado y calculado según la necesidad del cliente, teniendo en cuenta los equipos, rutinas y cantidades de grasa generadas en la cocina.



SAFE

Ventaja tecnológica de OGR

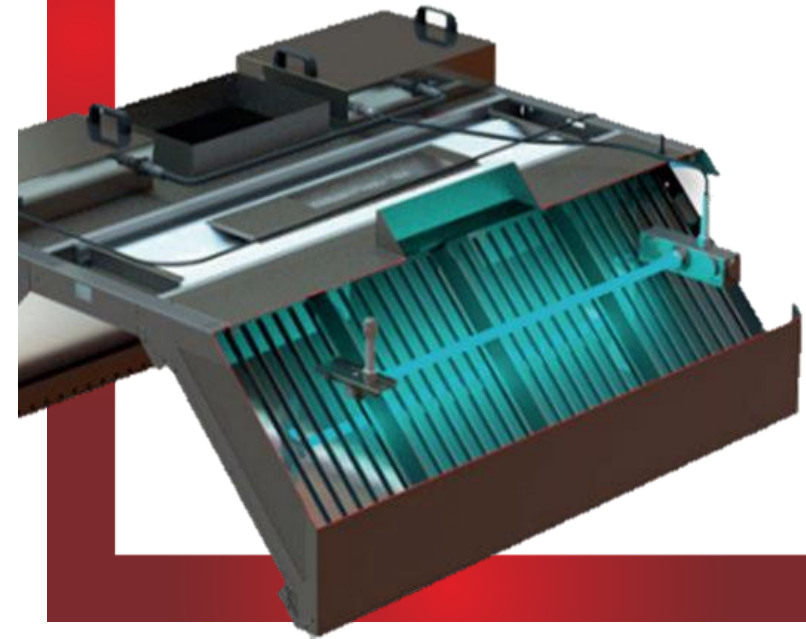
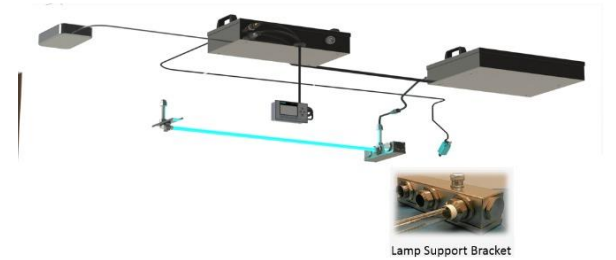
- El **fotoplasma** es un potente desinfectante capaz de destruir bacterias, virus, moho y descomponer compuestos químicos y olores no deseados; está compuesto por átomos ionizados, donde los electrones circulan libremente. Esto permite la interacción con otras partículas a grandes distancias.
- Al estar compuesto por elementos altamente reactivos que contienen oxígeno, logra descomponer la estructura molecular de los contaminantes en el aire a través de una cadena de reacciones. Así es como las bacterias, virus, moho y malos olores se convierten en productos finales no dañinos
- Las lámparas OGR patentadas por BSG, son las más eficientes y con mejor costo efectividad, para producir **radiación UV** y **fotoplasma**.



SAFE

Sistema OGR

- OGR reduce el riesgo de peligro de incendios, olores de cocina y emisiones durante el proceso de cocción.
- Reduce los requisitos de limpieza de campanas y ductos.
- Campana autolimpiante.
- Limpieza sin productos químicos, no se producen aguas residuales.
- Sistema OGR patentado con una solución UV diseñada específicamente para campanas de cocina.
- Diseño versátil. Puede utilizarse en cualquier campana.
- Mantenimiento fácil y seguro solo cambiando las lámparas.
- Cable de conexión integrado en la lámpara. Fácil instalación por clip y múltiples posiciones de montaje.
- OGR es la unidad ecológica más eficaz y de más ahorro.
- Reduce el riesgo de accidentes laborales durante los procesos de mantenimiento.
- Las lámparas deben ser reemplazadas cada 16.000 horas. Lo que calculando una operación del sistema de extracción de 12 horas diarias continuas brinda una durabilidad de 3,6 años aproximadamente.



Propuesta de valor de OGR

- El sistema OGR aumenta la eficiencia de trabajo y la vida útil de cualquier campana y sistema de extracción.
- Evita el desbalanceo por acumulación de grasa en los equipos de extracción.
- Limpieza de la campana. Mantiene la campana libre de grasa y aceite eliminando la necesidad de utilizar productos químicos .
- Disminuye las frecuencias de mantenimiento, reduciendo costos ocultos (agua, personal, documental)
- Sistema económico y asequible para la mayoría de las cocinas, de rápida instalación.
- Reduce significativamente el riesgo de incendio en las cocinas, por acumulación de grasas en el sistema de extracción .



RESPALDO

Los sistemas de luz ultravioleta son potentes y requieren sistemas de seguridad rigurosos, por esto en en BSG, se incluyen medidas como:

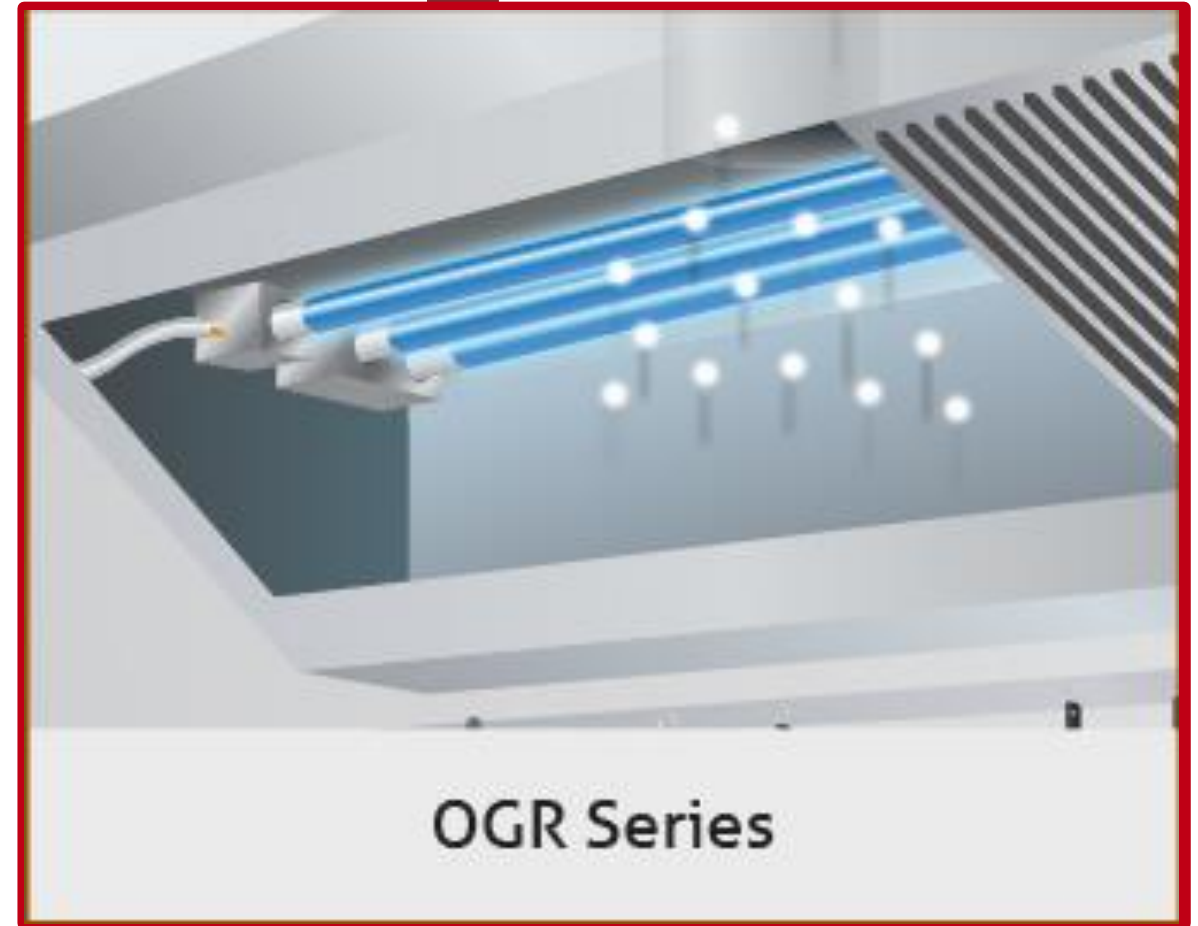
- Ingeniería de alta calidad de todos los componentes.
- Pruebas de control de calidad al 100% después de la producción.
- Interruptores de seguridad UV triples como: estándar, sensor de corriente de aire e interruptores de seguridad de deflectores de última generación disponibles a prueba de fugas UV.



Nuestros componentes cuentan con la certificación UL, garantizando que los productos fueron fabricados con los más altos estándares de seguridad.



Con la certificación ETL, reafirmamos nuestro compromiso en la elaboración de productos de calidad, tanto en el diseño como en el funcionamiento interno.



CASOS DE ÉXITO

Algunos de nuestros clientes a nivel nacional:



AVOCALIA



CASOS DE ÉXITO

- A nivel mundial



Contáctanos



+57 322 2452016



www.igastronomica.com.co
comercial@igastronomica.com.co



@igastronicasas



**Autopista Medellín kilómetro 3.5 Centro Empresarial
Metropolitano - Bodega 21 módulo 3
Cota - Cundinamarca**

