

**Manual  
de uso.**

ro/g  
grupo



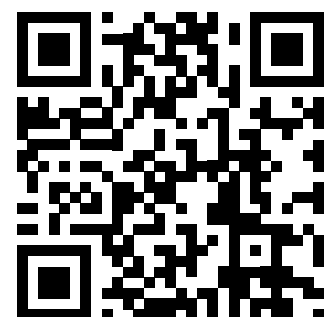
# Campana Extractora

La limpieza de los filtros va en función a la grasa que se genera en la cocina.

Si tu cocción lleva parrilla y horno de brasa recomendamos hacer una limpieza diaria, en caso de no llevar parrilla cada 2-3 días.

También es importante realizar una limpieza semanal profunda en el interior de la campana, para evitar que la grasa se condense y haya riesgo de incendio.

Las cajas extractoras también necesitan una limpieza semestral y verificar el estado de las correas.



[gruporoig.es/contacta/](http://gruporoig.es/contacta/)







## Cocinas

Mucho cuidado cuando realices la limpieza en tu cocina, ya que puedes atascar los pilotos de los quemadores.

Te recomendamos proteger estos pilotos antes de limpiar los quemadores y encender los fuegos una vez termines la limpieza; de esta forma evitamos que el líquido se quede dentro del piloto y que funcione correctamente.



[gruporoig.es/contacta/](http://gruporoig.es/contacta/)



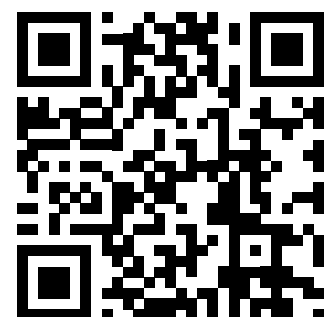
# Planchas - frytop

Evitar que el cajón recoge grasas desborde, por ello recomendamos vaciarlo durante y después del servicio.

Las placas de cromoduro son muy fáciles de limpiar, tan solo necesitas hielo, desengrasante y un raspador liso para ir llevando la grasa hacia el cajón.

Mucho cuidado con la espátula para voltear los alimentos, ya que las esquinas pueden dañar la superficie de cromoduro.

Las placas de acero rectificadas son menos delicadas, con un poco de desengrasante y raspeta es suficiente para lavarlas.





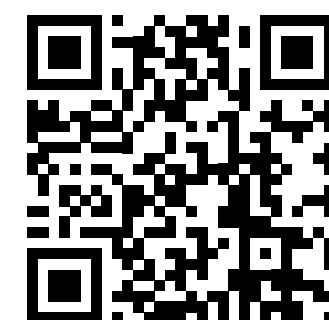
## Hornos de brasa / parrillas

Recomendamos limpiar el tiro y registro de cenizas después de cada servicio, para obtener el mejor rendimiento y respuesta del equipo.

Una vez por semana es aconsejable realizar una limpieza profunda de la tolva inferior.

También aconsejamos cambiar de posición la base de hierro que sostiene el carbón, de esta forma conseguiremos un deterioro uniforme de todas sus piezas.

Recoge las parrillas después de cada servicio, el calor las desgasta y durarán más tiempo fuera de la fuente de calor.



[gruporoig.es/contacta/](http://gruporoig.es/contacta/)



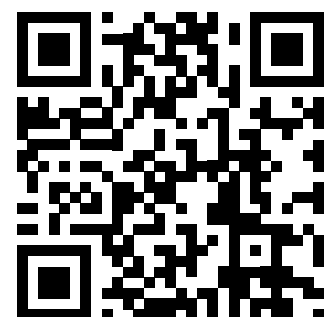
# Hornos mixtos

Recomendamos realizar el lavado automático en el turno de noche, de esta forma tendremos la cámara higienizada durante más tiempo.

Solo se puede utilizar el químico proporcionado por el fabricante, otros marcas tienen propiedades que pueden dañar y oxidar la cámara de cocción.

No nos podemos olvidar de la goma en la puerta del horno, importante que se le pase un paño húmedo.

El filtro o la rejilla de aire deben limpiarse 1 vez por semana.



[gruporoig.es/contacta/](http://gruporoig.es/contacta/)



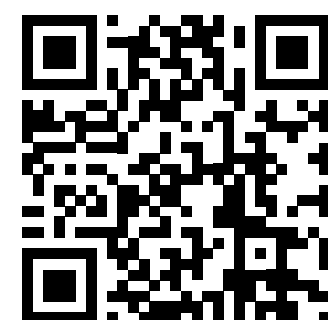




## Envasadoras

El aceite de la envasadora con el tiempo coge humedad, es por ello que recomendamos cambiarlo cada 400 ciclos de envasado o cada 6 meses.

Revisar que la barra de soldadura esté en buen estado y sustituir el teflón en caso de ruptura



[gruporoig.es/contacta/](http://gruporoig.es/contacta/)



# Lavavajillas

La colocación de las garrapas debe estar en su correspondiente manguera de dosificación.

Recomendamos químicos de calidad, para prolongar la vida útil del equipo y evitar que se dañen componentes como la resistencia o el calderín.

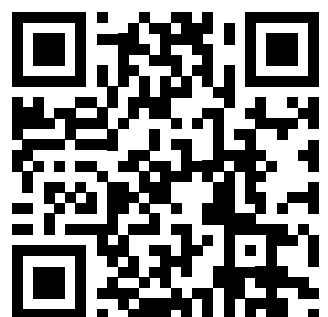
Vaciar el agua de lavado después de cada servicio, para trabajar con agua limpia.

Mucho cuidado con el filtro del tapón rebosadero, solo podemos quitarlo cuando la cuba de agua esté vacía.

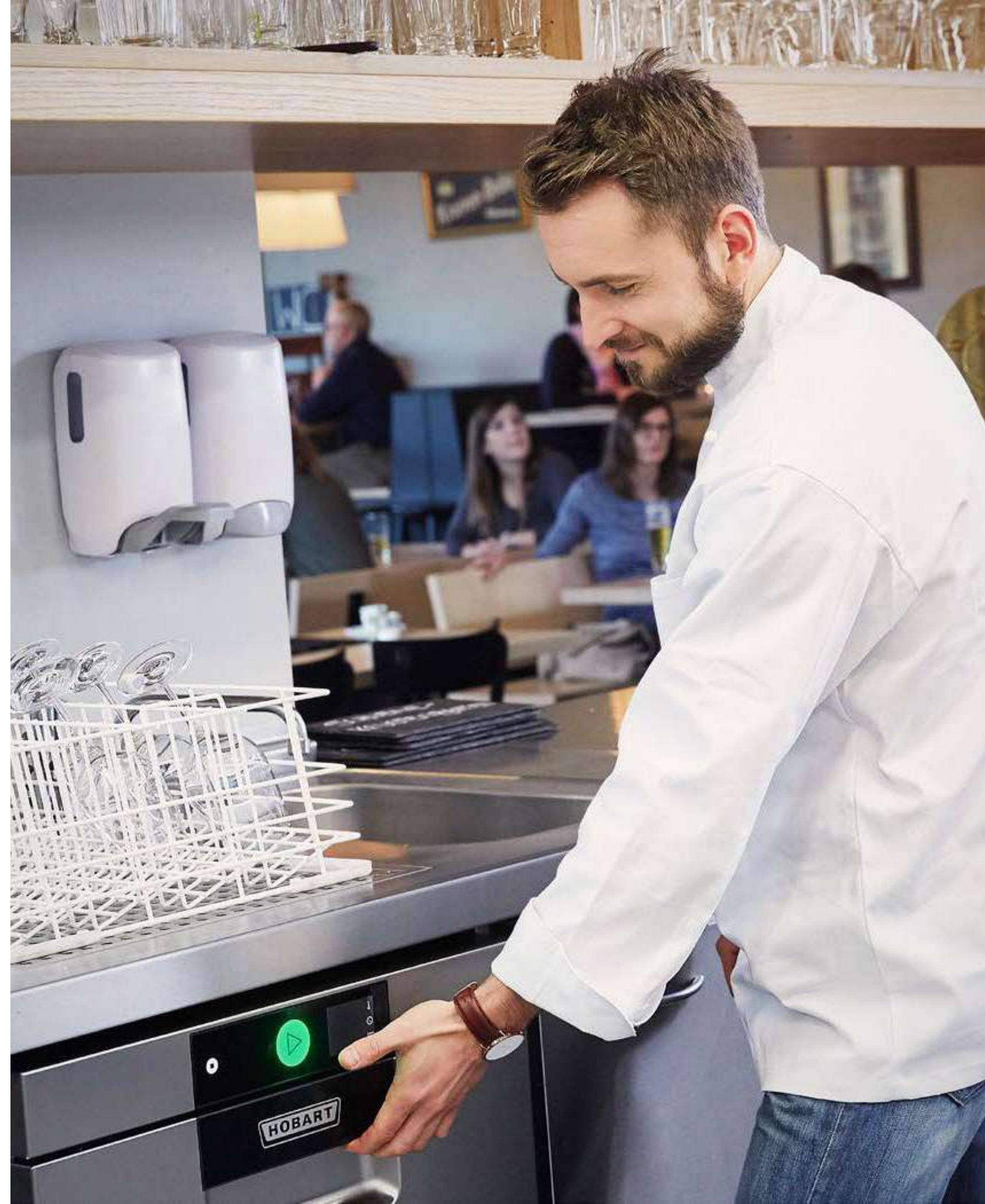
Sin este filtro podemos atascar el desagüe y dañar la bomba de lavado.

Los brazos de lavado a veces pueden atascarse, revisarlos semanalmente para obtener el mejor rendimiento y calidad de lavado.

Recomendamos integrar a los lavavajillas una bomba dosificadora de detergente, programando la dosis adecuada y reduciendo el consumo (consultar con nuestros técnicos).



[gruporoig.es/contacta/](http://gruporoig.es/contacta/)







## Grifos ducha

Muy importante cerrar la maneta de agua después de cada servicio, ya que puede reventar un latiguillo con la presión del agua.

Asegurarnos siempre, que dejamos los grifos cerrados, revisando la palanca seleccionadora de grifo / ducha.



[gruporoig.es/contacta/](http://gruporoig.es/contacta/)



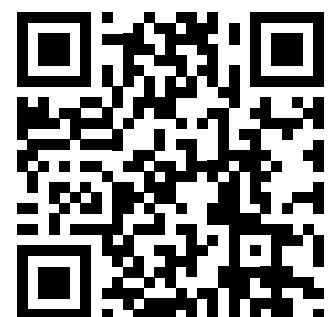
# Muebles frigoríficos

Desmontar la rejilla de ventilación cada 2 meses, para limpiar el polvo acumulado en el condensador.

Si vas a cargar mercancía durante mucho tiempo, recomendamos apagar el equipo durante la carga.

No poner objetos cerca del compresor, ya que el equipo necesita espacio para poder disipar el calor y renovar el aire.

Deja algo de espacio en el interior del frigorífico, para que circule el aire y pueda llegar el frío a todos sus alimentos. Si sobrecargamos de producto el refrigerador, no conseguiremos un buen reparto de frío en el interior.





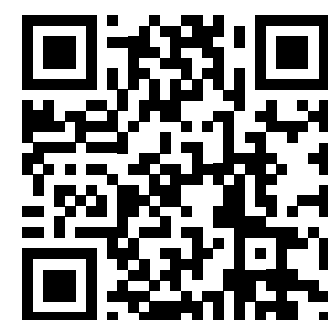


## Limpieza general

Mucho cuidado con los productos de limpieza en tu cocina, el amoníaco tiene propiedades oxidantes que dañan el acero.

Los desengrasantes o desinfectantes también tienen que ser apropiados para superficies en acero inoxidable.

Si en algún momento utilizas productos con contenido en  $\text{NH}_3$ , te recomendamos que aclares los muebles con agua evitando que el químico penetre en el inox y produzca óxido.



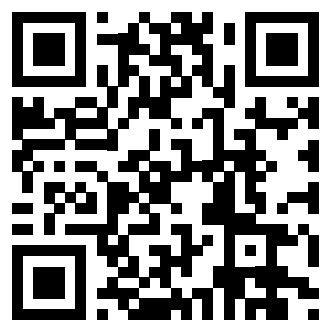
[gruporoig.es/contacta/](https://gruporoig.es/contacta/)



# Formación

Generalmente nuestros técnicos realizan una formación técnica, tras realizar el montaje de la cocina.

Si no has recibido esta formación, o el personal de cocina sigue teniendo dudas sobre el funcionamiento de los equipos, ponte en contacto con nosotros para poder realizar una nueva formación.



[gruporoig.es/contacta/](http://gruporoig.es/contacta/)





## Contigo los 365 días

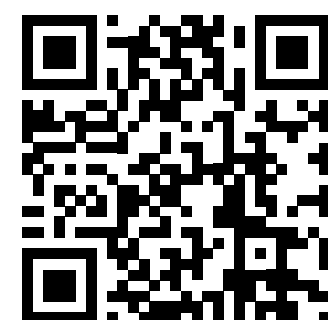
En Roig no te abandonamos, sabemos lo importante que es para ti y para tu negocio tener un servicio técnico de confianza, que está contigo en los momentos que más lo necesitas y por ello tenemos técnicos de guardia en los fines de semana y días festivos.

En Roig contamos con equipos de cortesía, para no parar la productividad de nuestros clientes y que cedemos cuando su equipo tiene que ser intervenido en nuestro taller.

Contamos con una flota de 12 vehículos totalmente equipados, con la herramienta necesaria y los recambios preparados para poder ofrecer una respuesta eficiente.

Guarda el número de teléfono para poder contactar con nosotros siempre que necesites.

# 981 83 13 21



[gruporoig.es/contacta/](http://gruporoig.es/contacta/)



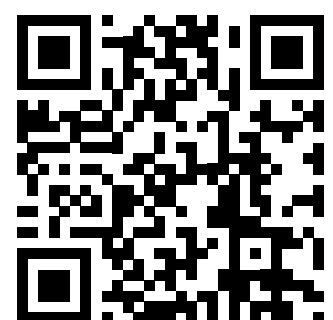


# Encuesta de calidad

Para nosotros es muy importante saber la opinión de nuestros clientes para poder mejorar y así ofrecer un mejor servicio, por eso, próximamente te enviaremos una encuesta de calidad.

También nos gustaría que nos dejaras una reseña en Google para que otros clientes puedan ver vuestra opinión.

[Pincha aquí para dejarnos una reseña en google!](#)



[gruporoig.es/contacta/](http://gruporoig.es/contacta/)





gruporoig.es

**Grupo Roig**

Polígono Industrial A Tomada, n 61  
15940 A Pobra do Caramiñal  
(A Coruña)

☎ [981 831 321](tel:981831321)

✉ [gruporoig@gruporoig.es](mailto:gruporoig@gruporoig.es)

📷 [@gruporoig](https://www.instagram.com/gruporoig)

roig  
grupo