

NO DESEAMOS VERLO EN EL DIARIO POR MALAS NOTICIAS

Bomberos controla incendio en restaurante de Providencia

12/Enero/2011 - 10:20

Domingo 16 de enero de 2011

Incendio destruye restaurante en Pica

Para prepararse y evitar accidentes en las cocinas.

Las grasas y aceites son altamente inflamables, las que en presencia de fuego o calor pueden ser extremadamente peligrosas.

A nivel mundial, los seguros para restaurantes e instituciones que hacen uso de cocinas, disminuyen fuertemente si se hace una mantención preventiva adecuada.

A continuación se adjunta tabla de limpieza recomendada por especialistas a nivel mundial.

Nivel de uso	Horas de uso por día	Ciclo de limpieza recomendado
Bajo	2 a 6	Cada 12 meses
Moderado	6 a 12	Cada 6 meses
Intenso	12 a 16	Cada 3 meses

Para una inspección o cotización, contáctenos en:

cleaningjet@gmail. Com

Fono: 82935398

SERVICIOS

- **DESENGRASADO**
Desengrasado de cocina, campanas y motores.
- **LAVADO CHORRO ALTA PRESIÓN VAPOR Y AGUA CALIENTE**
Lavado con equipo industrial de alta calidad y cuidando el medio ambiente. El vapor disuelve las grasas sin contaminar y se usa para esterilizar en autoclaves de hospitales, garantizando un buen resultado.
- **ASPIRADO Y SECADO**
Luego de terminar el trabajo, todo se aspira y seca, dejando el equipamiento listo para ser utilizado.
- **BENEFICIOS**
Extiende la vida de los equipos, mejora la higiene, reduce accidentes e incendios, disminuye costos (gas) y mejora ambiente de trabajo.

Para Hoteles, Restaurantes, Clínicas, Hostales, Pubs, Instituciones, etc.

LIMPIEZA INDUSTRIAL V REGION

Cleaning Jet
Limpieza Industrial

Teléfono: (56)(98) 293 5398 – email: cleaningjet@gmail.com

Bomberos controla incendio en restaurante de Providencia

12/Enero/2011 - 10:20

Voluntarios de Bomberos controlaron el incendio que afectó al bar-restaurante In Circle Club, en avenida Manuel Montt 212, comuna de Providencia.

De acuerdo a los antecedentes policiales, el siniestro comenzó a eso de las 08:30 horas, y por más de una hora diez compañías trabajaron intensamente para sofocar las llamas, evitando daños mayores.

El fuego causó perjuicios menores en un local colindante y no hubo personas lesionadas, según informó Carabineros.

Las primeras indagaciones indican que el incendio comenzó en la cocina del establecimiento gastronómico. Al percatarse de las llamas, el guardia del recinto dio la alarma y las llamas se propagaron rápidamente a todo el local.

Los daños serían millonarios y los antecedentes del caso se pusieron a disposición del Ministerio Público.

upi/s

Domingo 16 de enero de 2011

Incendio destruye restaurante en Pica



Un incendio destruyó el conocido restaurante "La picá del Nico", ubicado en calle Blanco Encalada con San Martín, en la comuna de Pica. El siniestro comenzó a las 5.30 de la madrugada cuando el propietario del local, Nicolás Palacios, estaba durmiendo.

Según el superintendente del Cuerpo de Bomberos de Pica, Pablo Godoy Villalobos, el incendio habría sido provocado por el recalentamiento accidental de una cocina, aunque continúan los peritajes para esclarecer el hecho.

"El llamada lo realizó uno de los vecinos de una casa aledaña a las 06.10 de la madrugada. Desde el momento en que llegamos debimos asistir a las casas contiguas para que no salieran perjudicadas producto del incidente en el que el restaurante resultó calcinado por completo. No nos fue posible rescatar nada lamentablemente. Ninguna persona resultó herida al menos", afirmó Godoy.

Al incendio acudió la primera compañía de Bomberos San Andrés de Pica con nueve voluntarios, quienes trabajaron hasta las 8 horas