



VENTAJAS

- 1 Limpieza: el operario que realiza la sustitución, no tiene que tocar el equipo en ningún momento, por lo que evita poder mancharse de grasa.
- 2 Prevención de riesgos; el operario no tiene que hacer esfuerzos ni posturas inapropiadas para recuperar el plato seguidor del fondo del bidón de grasa, con todos los inconvenientes que conlleva.
- 3 Fiabilidad de sustitución del bidón hecha de forma correcta. Al efectuar la extracción del equipo, sale todo el conjunto completo y evitamos que se quede el plato seguidor dentro del bidón vacío, por lo que el equipo será nuevamente introducido en el nuevo bidón de forma completa.
- 4 Al mantener el equipo en suspensión, evitamos depositarlo encima de cualquier superficie sucia que quede impregnada en la grasa y que posteriormente vaya dentro del bidón contaminando la nueva grasa.
- 5 Posibilidad de instalarle un mínimo nivel muy fiable y robusto para que nos de una alarma cuando nos falte grasa en el bidón.