



Nettoyage industriel de cuisines

NOS SERVICES

L'entretien d'une cuisine industrielle et/ou de ses hottes aspirantes n'est pas chose aisée car cela requiert des machines et des techniques bien spécifiques. Evitez la dégradation de votre matériel et le développement de bactéries, confiez l'entretien de votre cuisine à votre spécialiste, Temco-Euroclean.

- Nettoyage et dégraissage des hottes
- Assainissement des conduits
- Dégraissage des filtres
- Entretien spécifique des parties inox
- Nettoyage et dégraissage des fours
- Nettoyage des chambres froides



CONFORME
AUX NORMES
HACCP



VOS AVANTAGES

Temco-Euroclean dispose d'une longue expérience dans le nettoyage industriel et dispose de techniques diverses qui répondent aux normes HACCP.

- Confort : un plan d'entretien selon un planning préétabli
- Value for money :
 - augmentation de la durée de vie de vos installations
 - attestation d'exécution pour la compagnie d'assurance
- Qualité : décontamination et dégraissage par mousse active
- Expertise : une équipe de spécialistes à votre disposition et des méthodes rigoureuses (Plan Hygiène cuisine)

N'hésitez plus, faites appel à nos services !



TEMCO-EUROCLEAN
Riverside Business Park
Bld international 55 F
1070 Bruxelles
02/413.16.42
info@euroclean.be
www.euroclean.be