



Industriële reiniging keukens

ONZE DIENSTEN

Het onderhoud van een industriële keuken en/of dampkappen is niet zo eenvoudig en vergt heel specifieke machines en technieken. Vermijd slijtage van uw materiaal of de ontwikkeling van bacteriën en laat het onderhoud van uw keuken over aan dé specialist, Temco-Euroclean.

- Reiniging en ontvetting dampkappen
- Reiniging en zuivering extractiesysteem
- Ontvetting filters
- Specifiek onderhoud van inox-onderdelen
- Reiniging en ontvetting ovens
- Reiniging van koelruimtes



UW VOORDELEN

Temco-Euroclean beschikt over een lange ervaring inzake industriële reiniging en gebruikt diverse technieken die beantwoorden aan de HACCP-normen.

- Comfort : een onderhoudsplan volgens een voorafbepaalde planning
- Value for money :
 - verlenging levensduur van uw installaties
 - uitvoeringsattest voor de verzekering
- Kwaliteit : ontsmetting en ontvetting met actieve mousse
- Expertise : een specialistenteam tot uw dienst en nauwkeurige methoden (Hygiëneplan keuken)

Aarzel niet en contacteer onze diensten !



TEMCO-EUROCLEAN
Riverside Business Park
Internationalelaan 55 F
1070 Brussel
02/413.16.42
info@euroclean.be
www.euroclean.be