

CAPPA SECUR

BONIFICA GRASSI

CAPPA SECUR
BONIFICA GRASSI

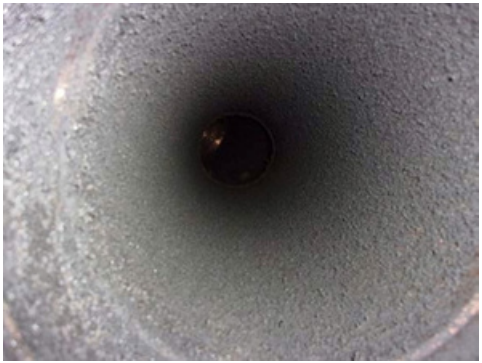
PULIZIA DI CAPPE, IMPIANTI DI ESTRAZIONE E RESIDUI DI OLI BRUCIATI E CARBONIZZATI IN SISTEMI DI EVACUAZIONE FUMI CUCINE E FORNI



Utilizziamo metodologie operative collaudate per garantire la completa rimozione di residui grassi, carbonizzati o viscosi accumulati negli apparati da cucina. Il servizio comprende la verifica fotografica prima e dopo l'intervento, la pulizia delle pareti interne ed esterne di cappa e condotti, nonché la pulizia manuale del motore senza smontaggio di parti elettriche. I componenti della cucina sottoposti a bonifica e sgrassamento includono la cappa murale con filtri, il cassettone di estrazione d'aria, i condotti e il torrino. **La mancata pulizia periodica può causare non conformità normative, maggior consumo energetico, rischi di contaminazione alimentare, incendi, cattivi odori e malfunzionamenti dei motori.**

CAPPA GASTRONOMIA

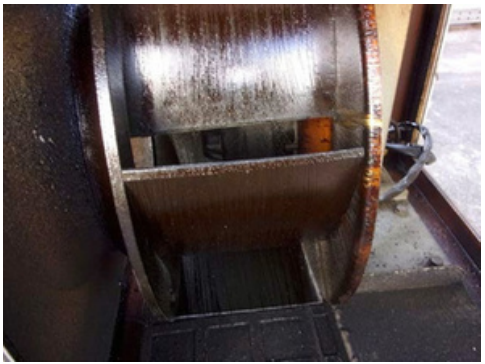
PRIMA

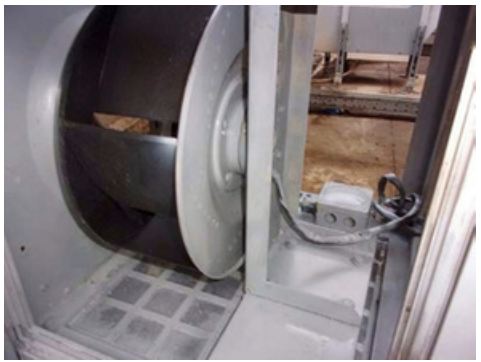




DOPO

PRIMA





DOPO

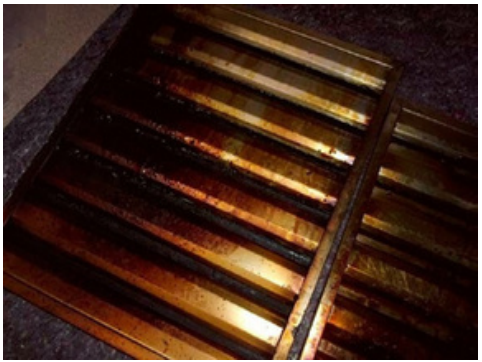
PRIMA





DOPO

PRIMA





DOPO

CAPPA GASTRONOMIA

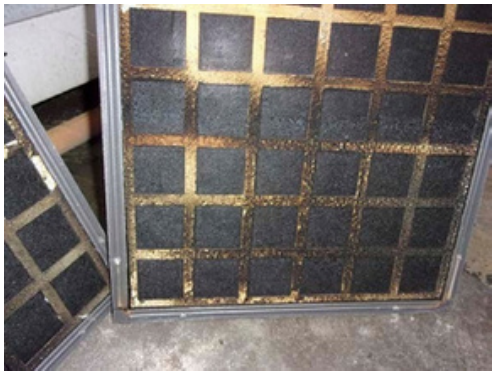
PRIMA

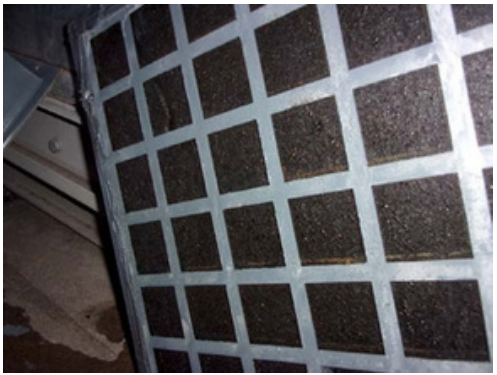




DOPO

PRIMA



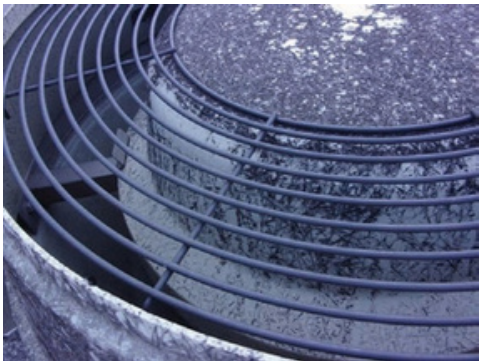


DOPO

CONTATTI
www.cappasecur.it
info@indoorambiente.it
NUMERO VERDE
800 32 43 00

ESTRATTORE PANETTERIA E FORNI

PRIMA

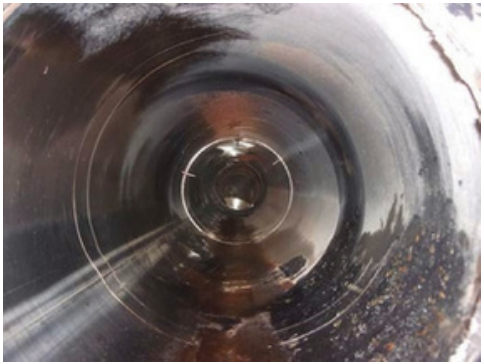




DOPO

PRIMA





DOPO