

SERVICIO INTEGRAL DE LIMPIEZA y MANTENIMIENTO. desde 200 €/anuales

Para los establecimientos donde se manipulan alimentos resulta de importancia capital disponer de un adecuado servicio de limpieza y desinfección que garantice un producto libre de repercusiones higiénico-sanitarias.

La actual normativa obliga a los propietarios de estos establecimientos a realizar un adecuado mantenimiento y limpieza de sus instalaciones.

Filtroecológico ofrece el mejor **Servicio de Limpieza**, desengrase, desinfección, higienización y esterilización de sistemas de extracción de humos en cocinas. Una limpieza a fondo con la última tecnología alemana que incluye la recogida de aceites usados, el desengrase de filtros, ventiladores, motores, turbinas, campanas y conductos.

Además con el **Servicio de Mantenimiento y Reparaciones** contará con la tranquilidad de disponer de un equipo técnico eficaz y profesional a su servicio que le asesorará, realizando revisiones periódicas, controles del sistema de extracción de humos y motores, detección de posibles fugas, ajuste de piezas, sustitución de correas de transmisión y un Servicio de averías 24 horas para garantizar el adecuado funcionamiento de su maquinaria de cocina.

Expedición de **Certificado acreditativo** con validez frente a inspecciones. Montaje video-fotográfico del antes y el después de la actuación.

Precios sin IVA incluido
Consultar condiciones particulares