



Une remise en état de la cuisine vous assure

1. Une durée de vie plus longue de vos équipements.
2. Un respect des règles d'hygiène et de sécurité.
3. Des locaux en conformité avec la réglementation.



1 Dégraissage
et **détartrage**
des hottes et des
équipements

**Nettoyage et Désinfection
des Cuisines Professionnelles**



2 Lustrage
des inox



3 Nettoyage et
désinfection des
éléments de cuisson
et des mobiliers, sols,
murs, et plafonds