



aria

case history



CLIENTE

Ristorante

ESIGENZE

Rimozione grasso dalla cappa da cucina

SOLUZIONE ARIA SRL

Bonifica e sgrassaggio cappe di estrazione aria ed impianto di condotte aria di espulsione a servizio della zona cucina attraverso l'utilizzo di sgrassanti e metodologie standardizzate

Bonifica e sgrassaggio cappa di estrazione aria in cucina industriale

Il sistema di Aria Srl

Le cucine industriali, come quelle dei ristoranti, degli hotel e delle mense, devono rispettare standard igienici rigorosi per prevenire contaminazioni alimentari.

La normativa HACCP prevede che le cappe siano pulite regolarmente per prevenire l'accumulo di grasso e batteri che potrebbero compromettere la sicurezza degli alimenti e del personale addetto.

La bonifica delle cappe da cucina industriali di Aria Srl, è perfettamente in linea con leggi e norme tecniche di riferimento, e si distingue per praticità, efficacia e flessibilità operativa.

www.aria-spa.it

ESIGENZA DEL CLIENTE

Pulizia e sanificazione cappa da cucina industriale e canalizzazione asservita.

BONIFICA E SGRASSAGGIO CAPPA DI ESTRAZIONE ARIA IN CUCINA INDUSTRIALE E CANALIZZAZIONE

Messa in sicurezza dell'area di lavoro: copertura e confinamento a protezione dei piani di lavoro e di tutte le attrezzature non soggette al servizio.



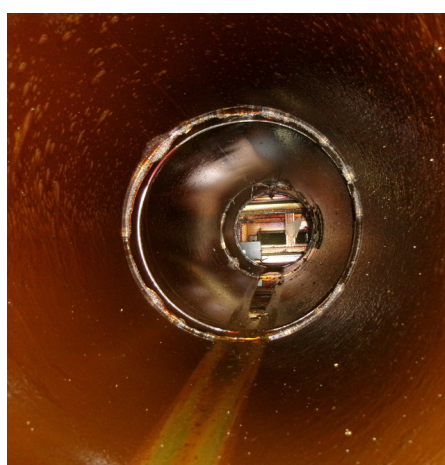
PULIZIA E SGRASSAGGIO

Attraverso l'impiego di prodotti detergenti e sgrassanti e attrezzature specifiche, garantiamo la completa rimozione di tutti i residui grassi,



carbonizzati o viscosi.

È importante rimuovere tutto il grasso e lo sporco dalle cappe, compresi i filtri, i condotti e le ventole.



RIPRISTINO DELLA CUCINA

Una volta che i prodotti detergenti e sgrassanti hanno fatto effetto, si passa al risciacquo e asciugatura e al ripristino della cucina.



PIANO DI MANUTENZIONE

È necessario ripetere il trattamento a cadenza regolare: meno rischi di incendio e cucina più efficiente.

Uno dei fattori di successo del tuo ristorante!