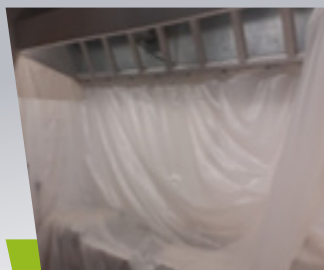


DÉGRAISSAGE DES HOTTES DE CUISINE PROFESSIONNELLE

Conformément à l'arrêté du 25 juin 1980
modifié Article GC21

MÉTHODOLOGIE



Mise en place
des protections



Dégraissage
des filtres

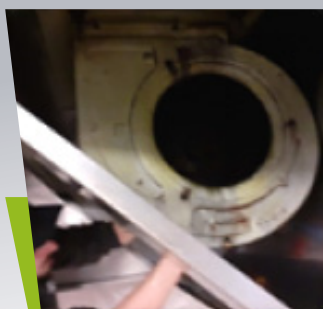


Dégraissage
des récupérateurs
de graisse



Dégraissage du réseau
de gaine
(sous réserve d'accessibilité)

SAVOIR-FAIRE



Dépose



Démontage



Dégraissage

DÉMARCHE ÉCORESPONSABLE : ECO-DÉTERGENT CERTIFIÉ PAR ECOCERT GREEN-LIFE :



Exclusivement formulé à partir de composés biodégradables
d'origine végétale et de minéraux, sans dérivés pétroliers,
sans additifs chimiques.

ZONES D'INTERVENTION

- Ardèche (07)
- Drôme (26)
- Loire (42)
- Haute-Loire (43)
- Mais aussi*
- Allier (03)
- Cantal (15)
- Puy-de-Dôme (63)

NOS CLIENTS

Enseignement : Restaurant scolaire, collèges, lycées, formation

Santé : Centres hospitalier, Ehpad , RPA

Médico-Social : Foyer accueil médicalisé, ESAT, CAT..

Restauration : Hôtellerie, traiteur et restauration traditionnelle