

## **servicii de curatare si verificarea canalelor de evacuare a gazelor de ardere a echip. din bucatarie**

I.D.: 102437523

Data publicarii	06.09.24	Coduri CPV	90915000-4
-----------------	----------	------------	------------

Pretul estimativ: 7.500,00 RON - 7.500,00 RON

Descriere: Curățenia, igiena și sanitația sunt cruciale în industria de prelucrare și producție a alimentelor conform standardelor de siguranță alimentară. Tehnologia de curățare cu abur ajută la evitarea contaminării alimentelor în timpul procesării și ambalării și oferă soluții de neegalat la cele mai comune probleme de întreținere ale bucătărilor comerciale. Curățarea cu abur îndepărtează grăsimile, uleiurile, depunerile de zahăr și vor elimina bacteriile, mucegaiul, germenii și virusurile, într - o singură etapă fără a utiliza produse chimice periculoase. Curățenia, igiena și sanitația sunt esențiale pentru protejarea consumatorilor de îmbolnăviri și de contaminarea alimentelor și preparatelor culinare. Aparatele industriale de curățare produc abur la temperaturi de de până la 200°C, și este dovedit că acesta distruge în siguranță microorganismele, elimină mirosurile persistente neplăcute, vă ajută la prevenirea contaminării alimentelor și vă protejează imaginea afacerii Dvs. Teste de laborator independente au demonstrat că aburul la temperatură ridicată elimină 99,9% dintre bacterii, mucegaiuri și agenți patogeni. Descrierea serviciilor: • Serviciul hard-to-reach este complementar serviciului de curățenie generală și așa cum îi spune și denumirea este dedicat zonelor greu accesibile ale echipamentelor din bucătărie (ex: roți echipamente, îmbinări echipamente, chedere echipamente, etc); • Operațiuni de curatare a hotei, tubulaturii si motorului exhaustor, a plitelor si cupto