

Neltner

Großküchen | Planungen | Objekteinrichtungen



240 €*
**PROBIER-
PREIS**

GROßKÜCHEN HYGIENEREINIGUNG

Entdecken Sie unseren neuen Service: Tiefenreinigung von Großküchen und Lebensmittelproduktionsstätten mit unserem professionellen Beam Dampfreinigungssystem.



OHNE CHEMIE

Reinigungsmittel auf natürlicher Basis



KEIMFREI

Keimabtötung und Desinfektion



DICHTUNGEN

reinhält alle Gummidichtungen



3 ARBEITSGÄNGE

gewischt, gereinigt und getrocknet



UNSER ANGEBOT

Unser Service umfasst die gründliche Entfernung von Ablagerungen und Verschmutzungen in Industrieküchen-, Großküchen-, Mensen-, Kantinen- und Gastronomieküchen. Wir führen sorgfältige Grundreinigungen durch und reinigen Stellen, die bei der täglichen Reinigung oft übersehen werden. Dazu gehören insbesondere Zwischenräume von Kochzeilen und Edelstahlmöbeln, Dichtungen an Kühlgeräten, Kondensatoren, Verdampfer und Kühlaggregate, kritische Bereiche an thermischen Geräten sowie Innenräume von Spülmaschinen und die Reinigung von Vitrinen. Dafür nutzen wir Gerätschaften mit einer Dampftemperatur von 180°C und 10Bar Dampfdruck (Beam Dampfreinigungssystem).

INTERESSE? WIR BERATEN SIE GERN:

Neltner Großküchen GmbH

Grimmelallee 4a
99734 Nordhausen
03631 – 460800
Info@neltner24.de

* Der Probierpreis gilt bis zum 30.09.2024.

Wir berechnen 240,00 € netto für 3 Std. Reinigung zzgl. einer Anfahrtspauschale.

www.neltner24.de