

Ristorazione

Come nell'industria alimentare anche nelle grandi cucine dove quotidianamente le pietanze si lavorano, si cucinano e si movimentano, hanno esigenze di pulizia e sanificazione particolareggiate.

Affrontare il problema in modo adeguato significa analizzare nel dettaglio il contesto in cui si opera, esaminando tutti gli aspetti e le componenti che non possono essere considerate semplicemente superfici, pareti o attrezzature varie.

Con questa attenzione Tecno Clean ha studiato e creato specifiche metodologie e procedure ben definite per le quali ha dedicato linee di prodotti chimici specifici.

Tecno Clean propone spazzatrici e lavapavimenti/ lava asciuga per ristoranti e industria della ristorazione



