



Nettoyage et dégraissage des hottes de cuisines

Le nettoyage et le dégraissage des hottes de cuisines est une obligation. Cependant, c'est une opération pénible, délicate et souvent gênante pour les utilisateurs.

P.H.N. Services utilise :

- une méthode innovante, propre et efficace.
- L'injection d'une mousse compacte

Afin de préserver votre production, nos équipes techniques sont disponibles et réactives

▪ L'intervention P.H.N. Services

Le nettoyage et l'entretien complet de votre installation de hottes et gaines d'extraction d'air vicié des cuisines incluent quatre opérations principales :

- Démontage, nettoyage, dégraissage et remontage des grilles des filtres de hotte.
- Nettoyage et dégraissage :
 - des parois de la hotte
 - de la colonne d'aspiration
 - des regards de la colonne
- Nettoyage et dégraissage du moteur.
- Nettoyage et désinfection de l'ensemble de la cuisine.



La maintenance préventive des réseaux évite les incidents et répond aux textes de réglementation en vigueur.

PROPRETE – HYGIENE – NETTOYAGE

7, rue des maraîchers – 69120 VAULX en VELIN

Tél. : 04 37 45 06 21 - Fax : 04 72 35 96 84 – Net : afm-phn@wanadoo.fr

www.phn-nettoyage.com – Siret 417 581 311 00020 APE 747 Z