

# Professionele keukenreiniging met Filta:

Stoomreiniging voor restaurants en commerciële keukens



- Filta biedt een uitgebreide, professionele reinigingservice voor restaurants, commerciële keukens, foodtrucks, snackbars en meer.
- Onze vakkundige technici maken gebruik van krachtige keukenreinigers en stoom om een breed scala aan oppervlakken effectief schoon te maken, ervoor zorgend dat elk hoekje en gaatje grondig wordt ontsmet.

**filta**



# Met stoom tegen de keukenvuilnis

Filta gebruikt de kracht van stoom om keukenapparatuur, vloeren, muren en praktisch elke ruimte veilig en milieubewust te reinigen en te ontvetten.

Droge stoom wordt met hoge temperatuur en sterke druk op het hele oppervlak, inclusief moeilijk bereikbare groeven en kieren, gespoten. In vergelijking met traditionele reinigingsmethoden gebruikt Filta oplossingsgerichte stoom om vet- en vuilophopingen effectief te verwijderen. Door bacteriën, schimmels en allergenen te verwijderen, zorgt Filta voor een gezonde en schone werkomgeving.



Onze servicetechnici kunnen één of twee apparaten reinigen of uw hele keuken. Zo reinigen wij:

- Keukenapparatuur
- Werkbladen
- Tegel- en voegvloeren
- Muren
- Afzuigkappen
- Plafondtegels

## DE VOORDELEN:

- Grondige en effectieve reiniging met behulp van de kracht van stoom
- Verbeterde hygiëne en elimineerd de schadelijke pathogenen
- Verminderd risico op vetbranden, waarborging van veiligheid
- Verhoogde efficiëntie en productiviteit
- Langere levensduur van keukenapparatuur
- Naleving van gezondheids- en veiligheidsvoorschriften
- Tijds- en kostenbesparingen door uitbesteding
- Milieuvriendelijke benadering van het reinigen van uw keuken

