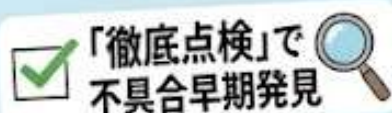


厨房衛生・設備、『点検・清掃』のプロにご相談を!

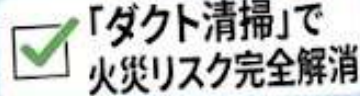
見えない油汚れ・ダクト内部を徹底点検。
清掃で、リスクを元から解決!



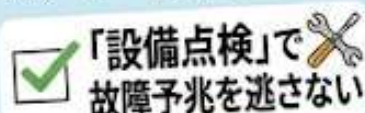
衛生管理の徹底が、
食中毒リスクを削減!



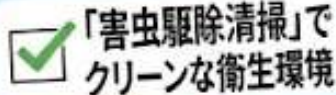
「徹底点検」で
不具合早期発見



「ダクト清掃」で
火災リスク完全解消



「設備点検」で
故障予兆を逃さない



「害虫駆除清掃」で
クリーンな衛生環境



もし定期的に
『点検と清掃』を
お願いしていれば…。

プロによる
定期清掃で
安心・快適な調理環境を

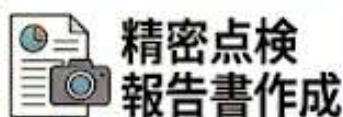
赤い
油汚れ → 火災

定期点検
& 清掃

油汚れや放置されたダクト、**重大な衛生・火災リスク**です。

見逃しがちな『**定期点検と徹底清掃**』。
それは経営を守る要です!

プロによる『点検報告と洗浄』で、
厨房の安全を完全にサポート。



精密点検
報告書作成



プロの
強力洗浄機



HACCP対応
マニュアル



安心のアフ
ターフォロー

株式会社 旺栄

まずは、**無料**の『厨房設備診断&清掃見積り』!
お気軽にご相談ください



03-3905-3224

受付時間: 平日 9:00 - 17:00 (土日祝は要相談)

