



Mantenimiento Preventivo y Correctivo
de Campanas, Hornos, Cocinas,
Freidoras, Planchas Industriales.



Mantenimiento de Campanas Industriales

La mayoría de los incendios que se producen en cocinas industriales son por una inadecuada limpieza de los conductos de extracción.

En todas sus partes es necesario un mantenimiento y desengrase con una frecuencia adecuada para evitar incendios, contaminaciones al producto y mejorar el rendimiento del sistema, así como asegurar instalaciones cómodas y agradables para sus clientes y empleados.

Las grasas acumuladas en los conductos extractores, motor, campanas o filtros, si se combustionan, se volverían líquidas y correrían por las uniones de los conductos, dentro y fuera del sistema de extracción, produciendo daños irreversibles en sus instalaciones..



Mantenimiento de Campanas Industriales Certificados por el NFPA



Mantenimiento de Cocinas Hornos v Freidoras Industriales.





Agradecemos mucho su tiempo y desde ya estamos a las órdenes en caso que necesite nuestros servicios, así también para la cotización de algunos de ellos en específico.

No dude en contactar con nosotros, con gusto le estaremos asesorando en todo lo que necesite.

- ▶ **Teléfono: + 595 21 2366663**
- ▶ **Celular: + 595 994 158137**
- ▶ **Correo: agmaxsrl@gmail.com**



Seguinos en

