

食品を扱う場所ですので、衛生的な環境にしましょう。

グリストラップの汚泥引き抜き



油でギトギト、ニオイもキツイ...

このような状態でついつい放置してしまいがちなグリストラップ。
しかし勇気をもってちょっとフタを開けてみましょう。何が見えますか？

グリストラップ の清掃

食品の作業場には必ず設置されているグリストラップの汚泥引き抜き作業です。清掃を行う事により、さまざまな問題が解決します。

- ★ 槽の許容範囲を超えると、油・ゴミが下水・浄化槽に流れ出します。
- ★ 害虫の発生防止
- ★ 臭気の軽減



グリストラップは放置していると油や汚泥がたまり、悪臭・配管詰りなどを引き起こします。定期的に清掃を行うことをオススメします。大型ショッピングセンターの飲食テナントは毎日の清掃が契約に入っているほどです。

Cleaning Service
清掃サービス

A-25

特別
清掃

施工料金

汚泥引き抜き ￥30000～
※マニフェスト発行費込み

毎日の清掃にオススメの商品も販売していますので、興味がありましたら提案させていただきます。



株式会社 オーアンドケー

<http://www.oandk.ne.jp/>

〒458-0009 愛知県名古屋市緑区平手南1-117 TEL (052) 877-2887 FAX (052) 877-2899