

Professionelle Brandvorbeugung im Küchenabluft-Bereich

Schritt für Schritt...

Inspektion

Unser Expertenteam überprüft kostenfrei den Zustand Ihrer Anlage und erstellt Ihnen ein individuelles Leistungsangebot...

...kostenfrei & maßgeschneidert

Leistungsangebot

Unser Angebot informiert Sie über alle notwendigen Leistungen zur professionellen Brandvorbeugung Ihrer Anlage...

...übersichtlich & transparent

Service

Ihre Anlage wird von unserem Team gemäß DIN-Arbeitsprogramm gereinigt...

...sicher & kompetent

Unser Zusatzangebot:

Wartung

Unser Wartungsservice hält Ihre Anlage durch regelmäßige Überprüfung funktionstüchtig. So helfen wir Risiken frühzeitig zu erkennen und zu beseitigen...

...schützen & vorbeugen

...aus einer Hand!

Mit uns kriegen Sie Ihr „Fett“ weg!

Schritt für Schritt - aus einer Hand

Wussten Sie,

dass Fettablagerungen ein unkalkulierbarer Brandherd sind?

dass jährlich durch Selbstentzündungen in Abluftanlagen unzählige Brände entstehen?

dass die regelmäßige Reinigung und Wartung behördlich empfohlen wird?

Gastro Hytech – wir helfen vorbeugen!

Unsere Leistung – Ihr Nutzen...

- ...Minimierung des vorhandenen Brandrisikos
- ...Maximierung des Hygienestandards
- ...Erhalten der Funktionstüchtigkeit
- ...Kostensenkung durch längere Lebensdauer
- ...Einhaltung behördlicher Vorschriften

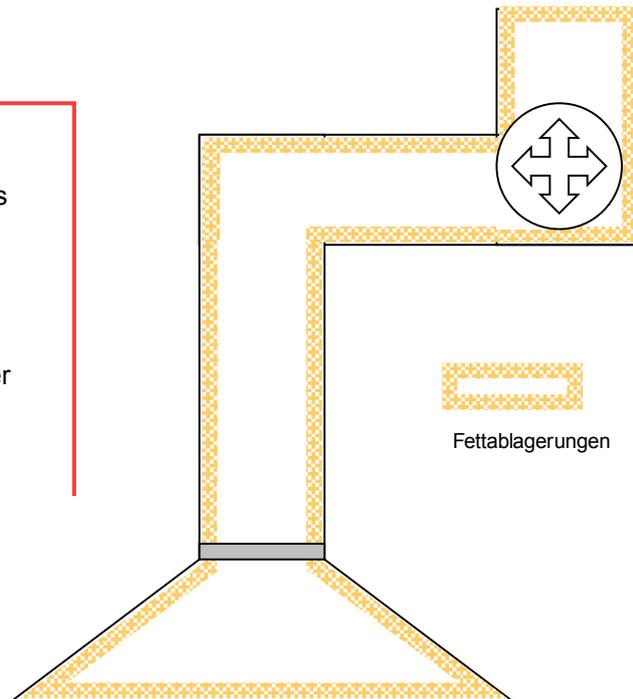
Gastro Hytech

Inspektion

Leistungsangebot

Service

Wartung



Gem. Berufsgen. Verordnung ZH 1/37

VDI Lüftungsregeln 2052

DIN 1946

Arbeitsstättenverordnung § 53