

厨房MEMO 2021 8 月号

最強のパフォーマンスを探る旅

〈メンテナンス特集〉

飲食店
必見!

画期的な厨房施設の清掃で

悪臭・害虫を絶つ

厨房事業部 営業部長
メンテナンス担当の
海江田(かえだ)です。
最善の方法をご提案します。

今月の厨房特集

石鹼化
衛生工法

グリストラップの清掃術

大腸菌その他の
病原菌類が繁殖!

油を石鹼水に変える工法



石けん水で洗浄し、排水することで
配水管の詰まりに効果。

水質汚濁の原因にならず
**産業廃棄物処分に際し、
CO2排出量の削減。**

従来のバキューム工法と比較すると
**高層階や狭い場所でも
施工可能。**

高層階
OK!

バキューム式と
違い、コンパクト
なのでグリストラ
ップの設置場
所を選びません。



★現地調査 ※愛知・岐阜・三重限定 ご提案・お見積無料です。ご安心ください。

CEK 厨房施設的设计・施工・清掃+委託給食

株式会社**CEK** 厨房事業部 T.052-682-2671

厨房事業部の詳細はコチラから▶▶▶

