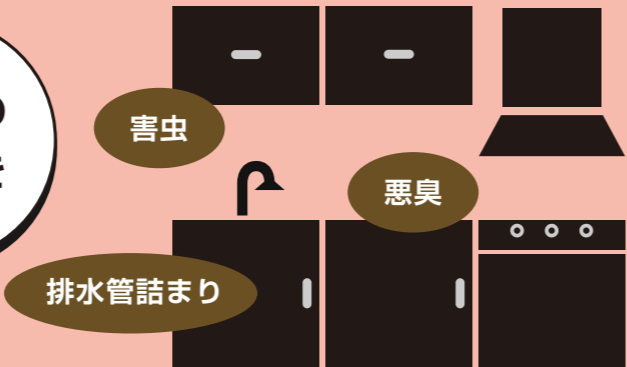


「週一回の清掃」では 足りない、 深部の汚れに

プロの
清掃を



HACCP 管理においても、廃棄物管理は重要な項目です。
蓄積したヘドロまで根こそぎ除去し、クリーンな店舗環境を蘇らせます。

HACCP の実務で最も負担となる「徹底した清掃」と「その記録」。
私たちはプロの洗浄技術と、そのまま提出できる管理レポートで、貴店が「料理と接客」に集中できる環境をサポートします。

グリストラップ清掃



グリストラップ（油脂分離槽）は、
厨房の排水に含まれる油分を分離・回収する設備です。日々の使用で油分や食材カスが蓄積しやすく、定期的なメンテナンスを怠ると様々なトラブルを引き起こします。

専門清掃では、グリストラップを分解・高圧洗浄・除菌仕上げで徹底的にクリーニングいたします。



グリストラップ汚れがひどいと・・・

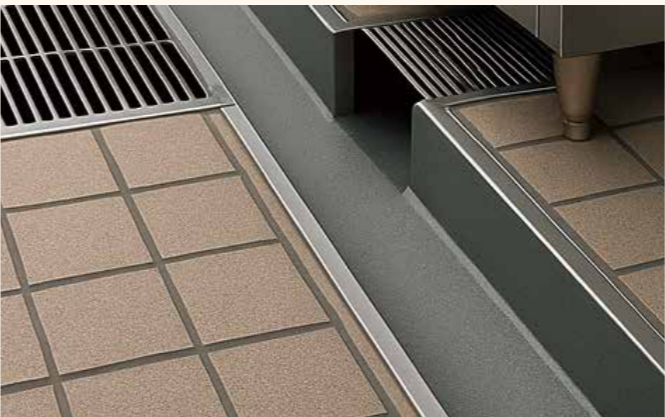
- 強い悪臭の発生
- 排水詰まりによる逆流や床の冠水
- ゴキブリ・チョウバエなど害虫の発生源
- 油脂の蓄積による火災リスク

清掃のメリット

- 排水管の詰まり・逆流を防ぐ
- 悪臭の発生をシャットアウト
- 衛生環境の向上と害虫対策

サービス ID: 1
グリストラップ清掃 **21,000円～**

U字溝・グレーチング清掃



U 字溝（排水溝）は油分や食材カスで汚れやすく、
専門清掃にて分解・高圧洗浄が効果的です。

サービス ID: 2
U字溝・グレーチング清掃 **5,250円～**



プロ清掃を入れる頻度の目安

グリストラップ U字溝・グレーチング清掃
一般的な飲食店：3～6 ヶ月に 1 回
油の使用量が多い店舗：1～3 ヶ月に 1 回
油の使用量が少ない店舗：6 ヶ月に 1 回程度

**HACCP基準の
衛生管理は
専門清掃で**

※表示価格は目安です。状況により金額が変動する可能性があります。

※表示価格は目安です。状況により金額が変動する可能性があります。