

Installazione Linee Vita



Cos'è la **linea vita**? È un insieme di ancoraggi posti sul tetto alla quale si agganciano gli operatori tramite imbracature e relativi cordini.

Installazione Canne Fumarie

Per installare canne fumarie è importante utilizzare materiali approvati dalle normative in vigore e certificate dal produttore. A parità di importanza però è la posa, che deve rispettare elevati standard di qualità e precisione.



Contatti

Cell. +39 340 24 56 572

Cell. +39 347 30 04 238

E-mail info@caminpulendo.it

www.caminpulendo.it



C.F. PLILCU95D27E004F P.I. 02392630030



Via Nazionale, 89
28822 Cannobio (VB)

Spazzacamino
Pulizia Cappe Cucine Industriali
Pulizia Forni Pizzeria



Installazioni Canne Fumarie
Installazioni Linee Vita
Risanamento Canne Fumarie
Video Ispezioni

I **Vantaggi**:

- **100% MADE IN ITALY**
- Studio progetto ed elaborato grafico eseguito da ingegnere **gratuito**.
- 10 anni di **garanzia** prodotti acciaio inox e zincati.
- Sopralluogo e preventivi **gratuiti** con installazione a termini di legge.

Pulizia Cappe Cucine Industriali



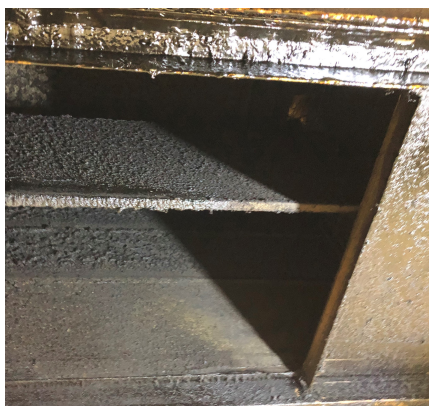
Prima della Pulizia



Facciamo agire la schiuma e...



Dopo la Pulizia



Per poter dare un servizio sempre al top investiamo in ricerca e sviluppo, lavoriamo con la migliore attrezzatura disponibile sul mercato e garantiamo il nostro lavoro con certificazione di qualità e pulizia.

Pulizia Forni Pizzeria



Pulire regolarmente l'impianto con attrezzature professionali è fondamentale per avere sempre un buon tiraggio e una corretta evacuazione dei fumi.

Inoltre con la pulizia del condotto fumi oltre a eliminare i depositi di fuliggine si prevengono gli incendi.



Nella ristorazione la pulizia è lo specchio dell'attività.

Con un forno pulito si evitano spiacevoli distaccamenti di fuliggine che possono contaminare le vostre pietanze.

Durante l'esecuzione dei lavori prestiamo la massima attenzione anche alla pulizia dei locali.