



お店のグリストラップ

清掃しませんか??

～気持ちよく、お客様や従業員様が過ごして頂く為に～

掃除が大変、
衛生面が心配

臭いや配管
詰まりが気になる

もし、そのまま

2ヵ月以上放置すると

悪臭や害虫発生

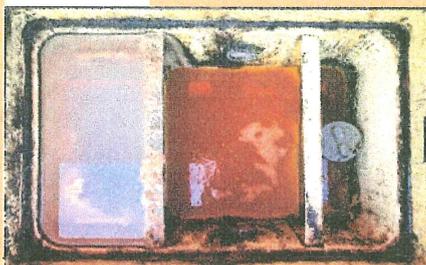
の原因となります。

グリストラップの清掃不足は排管詰まりを招きます。

悪化すると洗浄や交換、補修工事に多額の費用と手間がかかります。

これらの問題を一気に予防と解決をしましょう！

清掃前



清掃中



清掃後



薬剤を入れ、油を石鹼液に変えて洗浄しています。
その為、排管もキレイになります！

※グリストラップの清掃目安は
2・3ヵ月に1回を推奨しています。

お見積りとグリストラップ調査は**無料**です！
ぜひこの機会に、ご検討下さい！！

※大きさや汚れの度合いによって、金額が変わります※

お問い合わせ先

ハイジエニックマネジメント株式会社

食品衛生事業部 河野

☎070-1141-8336

✉info@hygienic-mg.com