

Industriereinigung

Bei der Industriereinigung setzen wir auf unsere Branchen-Know-how und Innovation.

Weil Anlagen heute mit empfindlichen Steuerungen und Aggregaten ausgerüstet sind, kommen bei unserer Industrie- und Maschinenreinigung modernste Verfahren zum Einsatz. Im Vorfeld wird mit Ihnen gemeinsam nicht nur der Einsatz von Reinigungsmitteln geplant, die Maschinenreinigung wird auch so geschickt in die laufenden Produktionsprozesse integriert, dass sie den Ablauf nicht beeinträchtigt.

Hohe Ansprüche erfüllen wir in allen Belangen: Bei der Industriereinigung steht die Aus- und regelmäßige Weiterbildung unserer Mitarbeiter im Vordergrund, sie werden genau in den Umgang mit Maschinen und Komponenten eingewiesen. Qualität durch Kompetenz und Umsicht, aber auch Umweltschutz, Kostenminimierung und Innovation gehören bei der Reinigung in der Industrie in unser Repertoire: Die regelmäßige professionelle Maschinenreinigung

erhält dabei nicht nur die Abläufe fehlerarm, sondern sorgt auch für den Werterhalt der Produktionsanlage.

Lebensmittelindustrie:

Reinigung und Desinfektion von Produktionsanlagen und Hallen. Entfernung von getrockneter oder eingebrannter Fette, eliminiert werden Bakterien, Pilze und andere Erreger. Der Lebensmittel Industrie bieten wir die versierte Reinigung und Desinfektion von Abpackanlagen, Abfüllanlagen, Palettierungsanlagen oder Produktionsanlagen sowie Produktionslinien an.

Hallenreinigung:

Egal ob Boden, Wände oder Decken, Rohre oder Lampen, Garagentore oder Paletten Regale, egal wie hoch oder kompliziert, Innen oder Außen Fassade.

Wir haben die richtige Erfahrung, Personal, Maschinen und Geräte.

