

Unser Reinigungsverfahren

schneller, kostengünstiger und umweltschonender!

Die turnusmäßige Reinigung der Küchenabluftanlagen erfolgte bisher durch Hochdruckwassertechnik unter Verwendung höchst aggressiver Chemikalien. Normale Hochdruckwassergeräte verbrauchen etwa 30 Liter Wasser pro Minute. Bei einer 2-stündigen Reinigungsdauer müssen bis zu 3600 Liter mit Chemikalien und Fetten verunreinigtes Wasser aufgesaugt und entsorgt werden. Hierdurch entstehen sehr hohe Entsorgungskosten!!

Dagegen setzen wir die

**umweltfreundliche Trockendampfmethode der
ZEUSCHNER-KÜCHENHYGIENE**

ein. Durch unsere neue Trockendampfmethode werden jetzt stark fettverschmutzte Küchenabluftanlagen

**schnell,
umweltgerecht,
und kostengünstig**

gereinigt.

Statt 3.600 Liter Schmutzflotte in 2 Stunden fallen mit dem neuen Trockendampfverfahren nur noch 36 Liter!! an (unter Zugabe von 2 Litern Chemie, *die biologisch abbaubar sind*).

Dieses einzigartige Verfahren steht im völligen Einklang mit dem Wasserhaushaltsgesetz.