



SERVICE

Een keuken bouwen is één zaak. Ze laten presteren een andere.

Bedrijfszekerheid begint bij vakmanschap en vraagt ook na de oplevering blijvende aandacht.

In een druk restaurant is een technische storing meer dan een ongemak. Daarom begint betrouwbare werking bij de bouw: een degelijke constructie en een correcte integratie van toestellen.

Koeling, kookapparatuur en andere installaties worden dagelijks intensief gebruikt. Preventief onderhoud helpt slijtage tijdig op te merken en onverwachte stilstand te beperken.

Wanneer een herstelling nodig is, telt een snelle, gerichte interventie. Maes Kitchens biedt ook na plaatsing technische ondersteuning, onderhoud en herstellingen, zeven dagen op zeven.



Professionele keukeninstallatie met kookapparatuur.

Zorg voor uw keuken, ook na de installatie.