

SERVICE

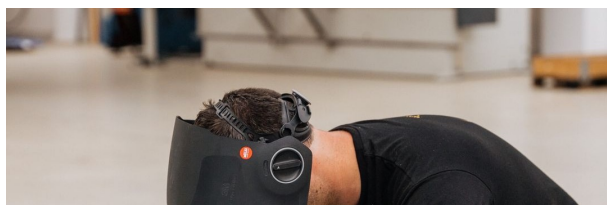
Construire une cuisine est une chose. La faire durer en est une autre.

La fiabilité commence par le savoir-faire et demande une attention constante, même après la réception.

Dans un restaurant très fréquenté, une panne technique est bien plus qu'un désagrément. La fiabilité commence donc dès la construction : une structure solide et une intégration correcte des appareils.

Le froid, les appareils de cuisson et les autres installations sont utilisés intensivement chaque jour. L'entretien préventif aide à détecter l'usure à temps et à limiter les arrêts imprévus.

Lorsqu'une réparation est nécessaire, une intervention rapide et ciblée fait la différence. Après l'installation, Maes Kitchens assure également le suivi technique, l'entretien et les réparations, sept jours sur sept.



Installation de cuisine professionnelle et équipements de cuisson.

Prendre soin de votre cuisine, même après l'installation.