

Kartal Alveo Bulaşık Makinesi Servisi

“Kartal Alveo Bulaşık Makinesi Servisi, endüstriyel bulaşık makinesi servisi, alveo endüstriyel mutfak cihazları parça garantili mutfak servis hizmetleri.”

Alveo Endüstriyel Mutfak 0216 606 17 65

Kartal Alveo Bulaşık Makinesi Servisi, Endüstriyel profesyonel mutfaklarda Alveo Endüstriyel Mutfak ve tüm endüstriyel cihazların onarımı ve bakımı konusunda beklediğiniz kalite ve sorumlulukla, mutfağınızın aksaksız çalışması için profesyonel çalışanlarımız ve yeterlilik belgeli ustalarımız ile teknik servis hizmeti ile uzun yıllardır endüstriyel mutfak ekipmanlarının teknik servis hizmetini vermekteyiz.

- [Alveo Endüstriyel Mutfak Teknik Servis](#)
- Alveo Servisi (0216) 606 17 65 – 0530 942 62 45
- Alveo Mutfak Ana Mutfak Ekipmanları servisi
- Alveo Bulaşıkhanne Ekipmanları servisi
- Alveo Soğuk Üniteler
- Alveo Açık Büfe ve Servis Üniteleri
- Alveo Bar-Çay-Pastane Ekipmanları Teknik Servis Hizmetleri
- Alveo Yardımcı Mutfak Ekipmanları Teknik Servis Hizmetleri

Alveo Endüstriyel Mutfak Teknik Servis

Alveo Endüstriyel cihazlarınız için size özel durumlara uygun olarak düzenlenmiş önleyici bakım anlaşması, servis hizmeti sanayi tipi her marka endüstriyel ekipmanlar ve bulaşık makineleri için, temizlik ürünleri satışı ve dozaj ekipmanları satışı,

Alveo Endüstriyel Sanayi Tipi Mutfak cihazlarına tamir hizmeti

Alveo Endüstriyel mutfak aletlerinde karşılaşılabileceğiniz sorunlara, profesyonel çalışanlarımız ve yeterlilik belgeli ustalarımız ile teknik servis hizmeti

Alveo Endüstriyel ürünlerin servis ve yedek parçaları

Alveo Endüstriyel Sanayi Tipi Mutfak Cihazlarına bakım servis hizmeti

Alveo Endüstriyel Mutfak Servisi İletişim;

Kartal Alveo Bulaşık Makinesi Servisi, Endüstriyel mutfak cihazlarınızın kurulum hizmeti bakımı, onarımı için, temizlik ürünlerinizin tedarik edilmesi için bizden servis desteği almak isterseniz **0216 606 17 65 – 0530 942 62 45** numaralı ücretsiz çağrı merkezimize ulaşarak servis taleplerinizi iletebilirsiniz.

Alveo Endüstriyel

Alveo Endüstriyel Mutfak cihazları paslanmaz çelikten üretilmiştir. Malzemenin çoğunun metal yüzeyli olması ve aşınmaya karşı dirençli imal edilmiş olması mutfak ekipmanının daha dayanıklı ve uzun yıllar kullanılmasını sağlar. Bu mutfakların görünüşünden ziyade işlevi ile öne çıkmaktadır.

Alveo Endüstriyel mutfak malzemeleri birçok kalitede ve türde üretilmektedir. Bu kalite farkı kullanmaya başladıkça kendini ortaya çıkarmaktadır. Örneğin bir malzeme 3 ay sonra bozulurken kaliteli bir malzemenin ömrü 2-3 seneye çıkabilmektedir. Bu süreleri düşünürken amatör mutfaklardaki kullanım süreleri ile karşılaştırmanızda fayda var. En basit açıklama ile amatör bir mutfakta bıçak günde 10 dakika kullanılırken profesyonel mutfakta bir bıçak 600 dakika kullanılmaktadır. Bu örnekten de açıkça görüleceği gibi amatör mutfak malzemeleri ile profesyonel mutfak malzemeleri yani endüstriyel mutfak malzemeleri arasındaki en büyük fark dayanıklılık farkıdır.



CM Endüstriyel Mutfak Hizmetleri San. Tic. Ltd. Şti.

Küçükbakkalköy Mahallesi, Kocasınan Caddesi No:33/C 34750 Ataşehir, İstanbul - Türkiye

0216 606 88 90 - 0216 606 17 65 - 0530 942 62 45 - 0850 346 95 46

Vergi No: 2111550584 - Vergi Dairesi: İstanbul/Kozyatağı

<https://www.cmteknik.com.tr> - servis@cmteknik.com.tr - [Google Konum](#) - [Yandex Konum](#)