DUCT CLEAN

# ALSOKKARIA

تنظيف الدكتات

## DUCTS CLEANING

DUCT CLEAN
# ALSOKKARIA

نحن شركة سعودية متخصصة على أعلى مستوى في عالم تنظيف الداكتات الداخلية للمطاعم عن طريق إستخدام أحدث الأجهزة والأساليب المتقدمة ذات الكفاءة والجودة العالية مما يضمن تخلص الداكتات من تراكم الزيوت والشوائب الدهنية التى من الممكن أن يؤدى تراكمها وإهمال تنظيفها إلى إندلاع الحرائق.

نستخدم مواد لا تتفاعل مع الزيوت وغير حارقة. نمتلك فرق عمل وخبرات فنية محترفة عالية الخبرة في مجال تنظيف الداكتات الداخلية للمطاعم.

We are a Saudi Company specialized in the highest level in the world of cleaning the internal ducts of restaurants through the use of the newest devices and advanced methods of high efficiency and quality. We ensure that elimination of oils and fatty impurities which can lead to outbreak of fire if accumulated and neglected.

We use substances that do not react with the oils and are non- combustible. We have professional teams and professional expertise in the field of cleaning up internal ducts of the restaurant.

خدماتنا تقدم بجودة عالية وتقرير جودة مدعم من الجمعية العالمية لمكافحة الحرائق والجمعية الأمريكية لإكتساب ثقة العملاء.

Our services are provided with high quality supported by the international fire fighting association and American association to achieve customer confidence.

## أهمية التنظيف المنتظم

تحتوي المطابخ الصناعية على أنظمة العادم المصممة لطرد الدخان والروائح، وتطرد الأبخرة الناتجة عن الشحوم والزيوت التي تتراكم في المرشحات، وأغطية المخارج.

هذا الزيوت شديد الاشتعال، وهي المسؤولة عن معظم الحرائق التي تحدث في المطاعم. كما تجبر التمديدات المتسخة أجهزة الشفط على العمل بصعوبة أكبر، وتستهلك طاقة أكثر مما هو ضروري، وتخلق روائح كريهة، من خلال التهوية غير الكافية. بالتنظيف المستمر بانتظام، يمكنك تجنب هذه المخاطر غير الضرورية.

## The importance of regular cleaning

Industrial kitchens have exhaust systems designed to expel smoke and smells. The fumes expelled are high grease which builds up in filters, hoods and the extractor.

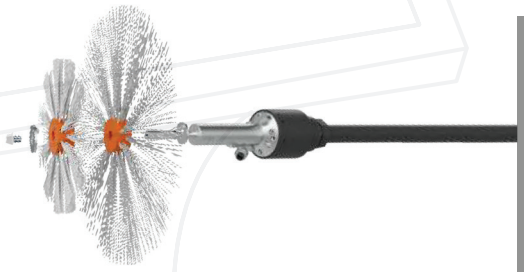
This grease is highly inflammable, and is responsible for most fires which occur in restaurants. Dirty systems also force the ventilator to work harder, consuming more energy than necessary, creating unpleasant smells, through inadequate ventilation. By regularly cleaning out the installation, you can avoid these unnecessary risks.

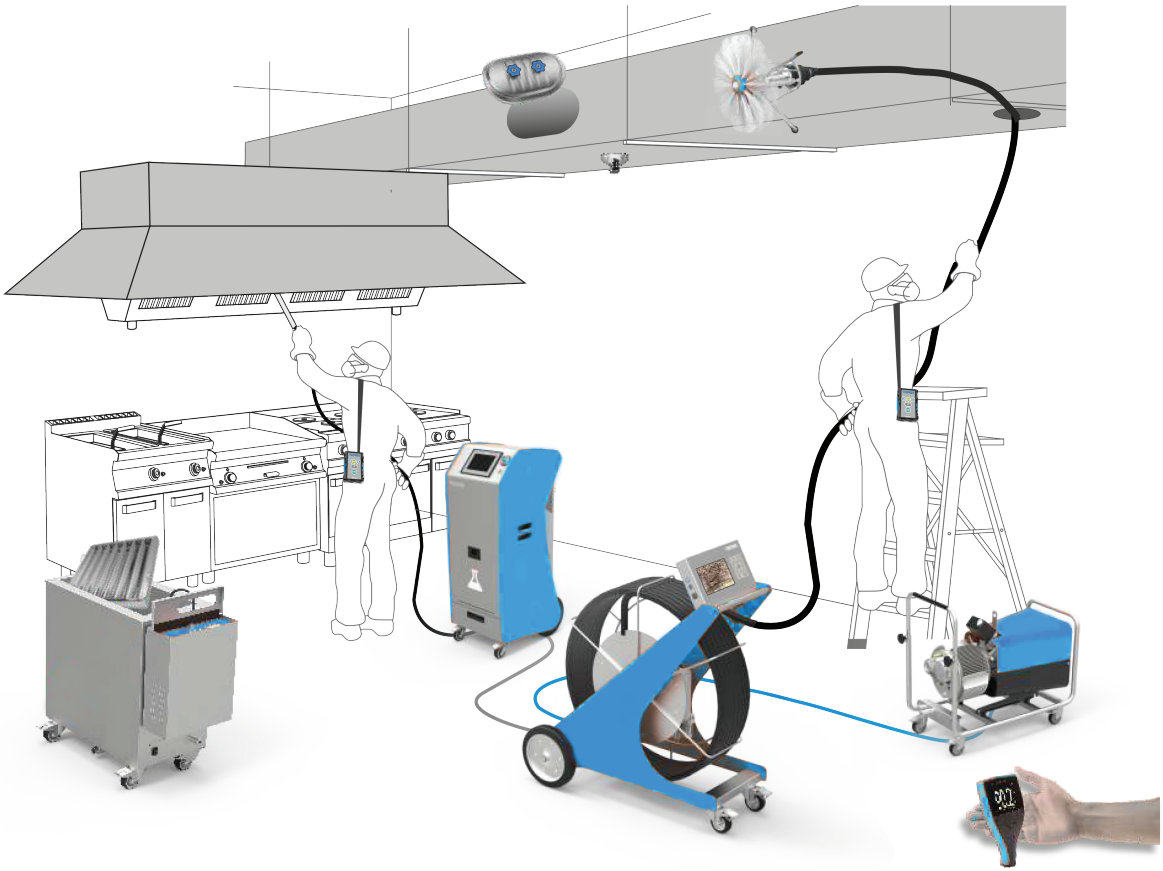
## تنظيف الداكتات

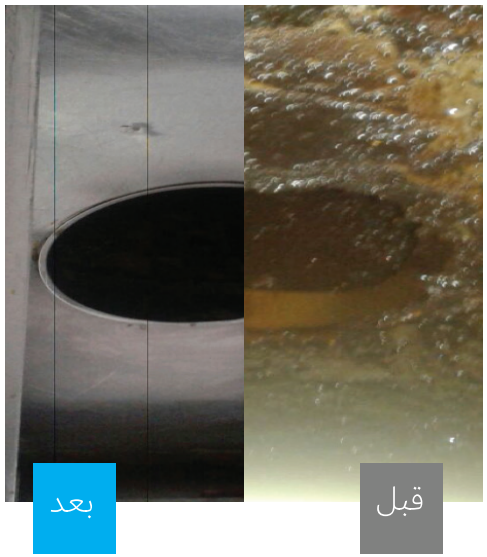
تنظيف الداكت للمطاعم بإستخدام أحدث الأجهزة والأساليب المتقدمة بما يضمن التخلص وإزالة الترسبات والتكتلات الدهنية من الداكت. فك هوايات الزيوت الداخلية للمطاعم للكشف عن أماكن تجمع الزيوت وإزالتها عن طريق إضافة المواد الكيميائية المصنعة خصيصا **لمؤسسة السكرية**.

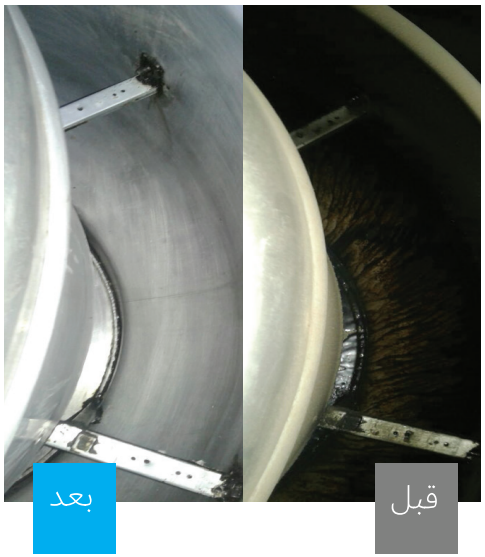
## Ducts Cleaning

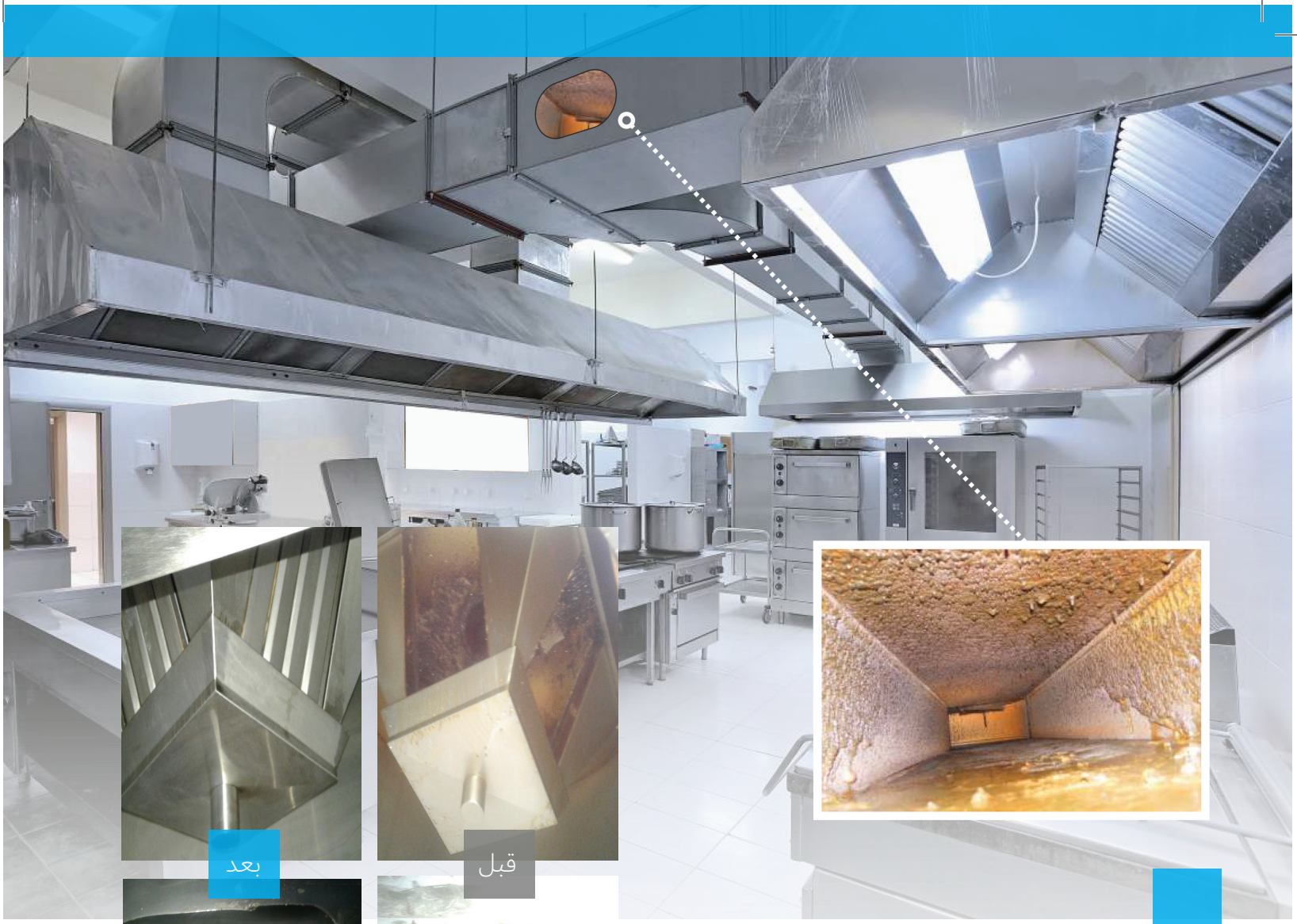
Cleaning the ducts for restaurant using the latest advanced equipment and methods, disassemble the internal oils of restaurant to detect the places where the oils are collected then removed by adding the chemicals manufactured for **AlSokkaria Est**.

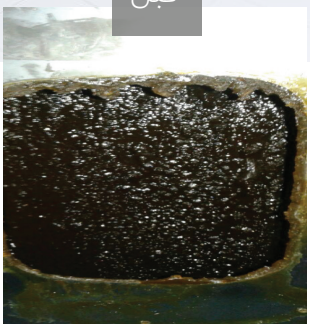





بعد
قبل


بعد
قبل





**نستخدم أفضل المنظفات والمحاليل الكيميائية لعملية التنظيف وفق أعلى المعايير العالمية المعمول بها.**

**We use the best detergents and chemical solutions for the cleaning process according to the highest international standards.**

## SUCCESS PARTNER

## شركاء النجاح

مـؤسـسـة السكرية لتنظيف الدكتات
AL-SUKKARIA DUCTS CLEANING

P.O. BOX: 6152 - RIYADH 14213
TEL: 0114960191 - FAX: 0114451296
info@alsokkariah.com
www.alsokkariah.com