

NUESTRA ESTRUCTURA

Aseguramos a nuestros usuarios **profesionalismo, eficiencia y rapidez**, en la solución de tus necesidades operativas.

+4,500 Equipos dentro de nuestros programas de mantenimiento preventivo.

Técnicos certificados con curso DC3 y Seguridad Industrial y Aseguranza Civil.

Incorporados al Registro de Prestadoras de Servicios Especializados y Obras Especializadas (**REPSE**).

IFCT (Instituto de Certificación y Formación Técnica) en donde **actualizamos** constantemente a nuestro personal técnico.

Alianzas estratégicas para la optimización de tu cocina:

KitchenLabs. Soluciones en equipamiento



Distribuidores de refacciones y suministros

RED DE SERVICIO



- 7 Unidades de Negocio
- 22 Puntos de Servicio
- +3 Mil Clientes

CONTÁCTANOS



Asesor: _____

Teléfono: _____

81.2594.4125

contacto@serv-industrial.com



www.serv-industrial.com



SERV INDUSTRIAL



Hacemos más segura, rentable y eficiente tu cocina

PASIÓN POR EL **SERVICIO**

PROGRAMAS Y SERVICIOS

Soluciones en Servicio Técnico para cocinas profesionales:

Servicio de Diagnóstico
Revisamos a profundidad todos los parámetros del equipo para detectar fallas presentadas.

Servicios Correctivos
Basados en un diagnóstico previo se realiza la corrección de fallas y se asegura el funcionamiento del equipo.

Conexión y puesta en marcha
Nos encargamos que tu equipo sea instalado bajo las condiciones del fabricante.

Gestión de Garantías
Gestionamos garantías de más de 40 marcas nacionales e internacionales.

Programas de Mantenimiento Preventivo
Pólizas de mantenimiento integrales para una mayor conservación y rendimiento de los equipos de tu cocina.

PROGRAMAS DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

Es uno de los programas más completos de mantenimiento a comedores industriales, donde nos especializamos en garantizar el funcionamiento de todos los equipos vitales dentro de una cocina de alta producción.

Realizamos servicios a las principales áreas en un comedor industrial:



Línea Fría



Línea Caliente



Alta Tecnología



Equipos de Producción



Máquina Lavalozos



Máquinas de hielo

METODOLOGÍA

01

Inventario de equipos con historial y especificaciones.

02

Desarrollo de Mantenimiento Especializado.

03

Evaluación de riesgos y plan de acción.

04

Ejecución y Monitoreo de actividades.

05

Visitas periódicas y ajustes al programa.

Sin importar el tamaño de tu cocina tenemos un **programa especializado** para respaldar tu negocio.

NUESTRAS ALIANZAS

Construimos constantemente **sólidas alianzas** con los líderes de la industria en tecnología y equipos de alta calidad.



Respaldamos más de 50 Marcas Internacionales

