



**TECNIEQUIPOS**  
CONSULTORIA Y SERVICIOS S.A.S

**SOMOS**

**Experiencia**  
**Responsabilidad**  
**Confianza**  
**Honestidad**  
**Pasión**

**[gcomercialtecniequipo@gmail.com](mailto:gcomercialtecniequipo@gmail.com)**  
**320 693 1766**

**La experiencia y conocimiento de más de 20 años de trabajo técnico, en el ámbito de la cocina comercial son los pilares fundamentales para dedicar servicio hacia la protección de la vida y la seguridad en la propiedad.**

**Aquello, es un esfuerzo que realizamos con profesionalismo y responsabilidad, hacia una industria cada vez más desafiante ante los riesgos de la cocina comercial y profesional del día de hoy.**

**Todo lo anterior, lo hemos condensado y transformado en procesos especialmente dedicados para áreas con necesidades urgentes de soluciones innovadoras, prácticas y eficientes. Hemos diseñado poderosas herramientas para el seguimiento, control y limpieza de sistemas de extracción de humos en cocinas comerciales o industriales.**

**Por eso, en el ámbito de la planeación y supervisión nuestro proceso de análisis de riesgo de sistemas de extracción y áreas de instalación, nos permiten identificar oportunidades de mejoramiento.**

**En el área técnica implementamos el proceso de riesgo “0” mediante sistemas autónomos de limpieza en sitios de difícil acceso o de dificultades técnicas.**

**Nuestros recursos del análisis permitirán recopilar información detallada con el fin de buscar elementos que contrastados con normas internacionales podamos brindar el apoyo que se busca en la prevención, implementación y contingencia de riesgos de inicio o propagación de incendios.**

**La poderosa herramienta de riesgo “0” nos dará la posibilidad de trabajar como el día 1 del inicio de labores en la cocina comercial.**