

SAV - Maintenance - Installations

# EQUIPEMENT FRIGORIFIQUE ET MATÉRIEL DE CUISINE PROFESSIONNELLE



**TECHNI  
FROID  
CUISINES**

**TECHNI FROID CUISINES**

66 rue des Tonneliers  
85000 MOUILLERON LE CAPTIF  
Mail : [d.gris@technifroidcuisines.fr](mailto:d.gris@technifroidcuisines.fr)

## Création de l'entreprise

TECHNI FROID CUISINES a vu le jour le 22 Octobre 2021.

A l'écoute des professionnels de la restauration dans leurs projets d'installation de grandes cuisines, nous mettons l'accent sur le service de dépannage et la maintenance pour en faire une priorité.

Notre expérience et savoir-faire dans les différents domaines du froid, laverie, cuisson, préparation dynamique, buanderie et climatisation, assure une qualité de réponse et de satisfaction à nos clients.



SAMUEL CAILLAUD

DAVID GRIS

## SERVICE APRÈS-VENTE

TECHNI FROID CUISINES intervient dans toute la Vendée et départements limitrophes.

Nous sommes formés sur les dernières technologies de vos appareils de toutes marques avec la possibilité de pré-diagnostic téléphonique. Nous sommes à votre écoute et nous vous conseillons dans votre suivi de dépannage.

Dans un objectif d'intervenir au plus vite, sous 4h à 24h ouvrables, notre service de dépannage est actif 7 jours/7.

Une permanence est tenue les week-ends et jours fériés.

Nous tenons à jour et en permanence, un stock de pièces détachées de première urgence. Un devis est réalisé suivant le coût de l'intervention avec remplacement de pièce.

## SUIVI CLIENTS

TECHNI FROID CUISINES dispose d'une GMAO accessible par nos clients. Grâce à INDEEGO, suivez tous vos tickets et soyez informé par mail en temps réel de l'avancée des interventions. De la création jusqu'à leur clôture, retrouvez toutes les informations dont vous avez besoin dans un endroit sécurisé.

- ▶ Une plateforme hébergée
- ▶ Un login par utilisateur et mot de passe
- ▶ Accès personnalisé de vos collaborateurs
- ▶ Retrouvez vos bons d'interventions, vos devis, vos factures, directement dans vos tickets.

### TECHNI FROID CUISINES

66 rue des Tonneliers  
85000 MOUILLERON LE CAPTIF  
Mail : [d.gris@technifroidcuisines.fr](mailto:d.gris@technifroidcuisines.fr)

# INSTALLATIONS / RÉALISATIONS

TECHNI FROID CUISINES se tient à vos côtés pour vos projets de réalisation, création, mise en conformité et tout autres travaux d'amélioration .

Nous réaliserons une étude de besoin afin de définir avec vos équipes de restauration, l'agencement et matériels adaptés à votre quotidien.

Chaque chantier est suivi par une personne dédiée qui a en charge le respect des plannings et la mise en place des process dans le but d'une parfaite coordination des travaux.

Une personne dédiée, suivra vos dossiers de montage, d'installation et la mise en service, jusqu'à l'achèvement des travaux.

Nous accordons une importance à la formation de vos équipes de restauration concernant l'utilisation et l'entretien des appareils.

## CONTRAT D'ENTRETIEN

TECHNI FROID CUISINES propose trois formules de contrat de maintenance adaptables suivant vos demandes et vos besoins

- ▶ contrat PLATINE
- ▶ Contrat OR
- ▶ Contrat ARGENT

La maintenance préventive, curative a pour but de prolonger la durée de vie de vos appareils, de diminuer leur consommation énergétique, de prévenir des pannes et des risques de blessures des utilisateurs.

Nous constituons l'ensemble des documents réglementaires et nécessaires au respect des normes de sécurité (gaz) et règlementaire (gaz, fluides frigorigènes)

- ▶ délivrances des CERFA d'étanchéité des appareils comportant du fluide frigorigènes
- ▶ Signature et tampon des registres de sécurité concernant les installations gaz et électriques
- ▶ Compte rendu de visite détaillé et proposition d'amélioration

Vous bénéficiez d'un numéro d'appel et d'une priorité sur les interventions « client sous contrat » ainsi que d'un accès extranet incluant le suivi et gestion de votre parc matériel.

## LES CONTRATS DE MAINTENANCE

Nos contrats à la carte répondent à une politique de maintenance préventive efficace et performante. Une démarche essentielle qui vous épargnera bien des désagréments.

Nos équipes dédiées réalisent les contrôles obligatoires prévus par la réglementation gaz, électrique et frigorigène. Les contrats sont mis en place suivant le process ci-dessous :

### MAINTENANCE PRÉVENTIVE

- ▶ Planification en accord avec le client des dates d'intervention.
- ▶ Relevé et identification de tous les matériels concernés par le contrat de maintenance
- ▶ Relevé et identification de tous les matériels concernés par le contrat de maintenance (marque, type, modèle, numéro de série, année de fabrication, puissance, tension...)
- ▶ Diagnostic précis sur l'état des matériels.
- ▶ Stock de pièces détachées de première urgence en atelier et dans nos véhicules.
- ▶ Compte-rendu de conformité et proposition d'amélioration des performances
- ▶ Devis, si nécessaire, pour remise en état de certains matériels.
- ▶ Suivi informatique et traçabilité du matériel.
- ▶ Priorité d'interventions curatives pour client sous contrat.

OR

#### Préventif Incluant :

- ▶ Visite(s) d'entretien préventif

#### Dépannages Incluant :

- ▶ Les déplacements forfaitisés de dépannage

PLATINE

#### Préventif Incluant :

- ▶ Visite(s) d'entretien préventif

#### Dépannages Incluant :

- ▶ Les déplacements forfaitisés de dépannage
- ▶ La main d'œuvre forfaitisée de dépannage

ARGENT

#### Préventif Incluant :

- ▶ Visite(s) d'entretien préventif



*Contactez-nous pour une proposition :*

**TECHNI FROID CUISINES**

**d.gris@technifroidcuisines.fr**

**Tél.: 07.80.62.69.62**

## **LES INTÉRÊTS D'UN CONTRAT DE MAINTENANCE : SÉCURITÉ, TRANQUILLITÉ, ÉCONOMIE, PRÉVOYANCE**

- Vous respectez la législation concernant la réglementation des ERP (Etablissement Recevant du Public)
- Vous réduisez les risques de panne sur le matériel et pérennisez votre outil de travail
- Vous sécurisez votre personnel en réduisant fortement les risques d'accidents corporels
- Vous évitez le stress provoqué par les pannes
- Vous optimisez la durée de vie de votre matériel
- Vous générez des économies énergétiques importantes, en chaud et en froid
- Vous définissez et clarifiez les contrôles fournis par votre prestataire en maintenance
- Vous provisionnez sur l'année votre budget préventif et curatif selon votre choix
- Vous planifiez vos investissements en nouveau matériel, par le suivi de la maintenance