



www.becomaq.com
contacto@becomaq.com
33 31 88 90 55
33 20 18 27 24

HOGAR

B



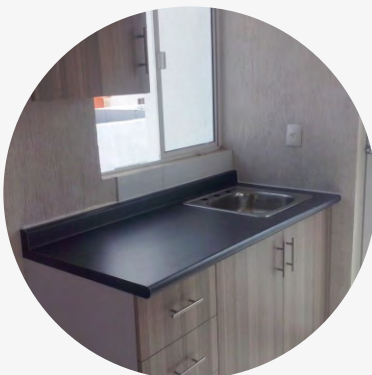
Closets



Tablas para picar



Cocinas



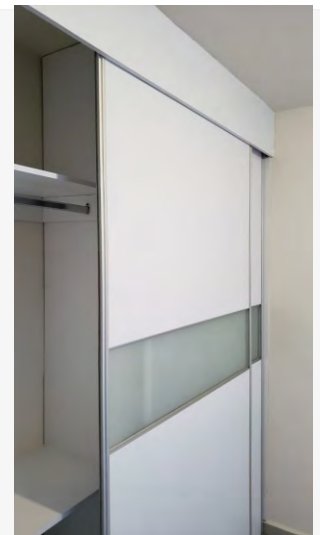
Cocinas económicas



Trampa de grasa



www.becomaq.com
contacto@becomaq.com
33 31 88 90 55
33 20 18 27 24



Los espacios íntimos de nuestro hogar nos dan tranquilidad, relajación y un estado de ánimo alto, para nuestro desempeño diario.

Para lograrlo, te ayudamos a obtener closets y espacios para tus prendas delicadas y favoritas, tus trajes de trabajo y ese calzado tan cómodo y querido que has comprado



 www.becomaq.com
 contacto@becomaq.com
 33 31 88 90 55
 33 20 18 27 24



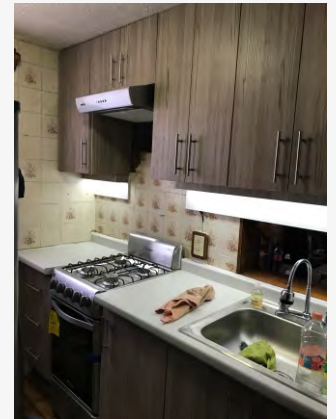
Cocinar es una arte y un placer, por tal motivo es indispensable en nuestro hogar una cocina que nos ofrezca utilidad, resistencia, espacios amplios y si le sumamos elegancia, tenemos la cocina perfecta.

Nuestras cocinas están diseñadas y elaboradas con ingeniería y buen gusto, elementos que aseguran unidad y armonía en tu hogar y con esos detalles caprichosos, que darán comodidad al cocinar.

MDF laminado, melamina o madera.



www.becomaq.com
contacto@becomaq.com
33 31 88 90 55
33 20 18 27 24



Cocinar es una arte y un placer, por tal motivo es indispensable en nuestro hogar una cocina que nos ofrezca utilidad, resistencia y elementos básicos para su uso

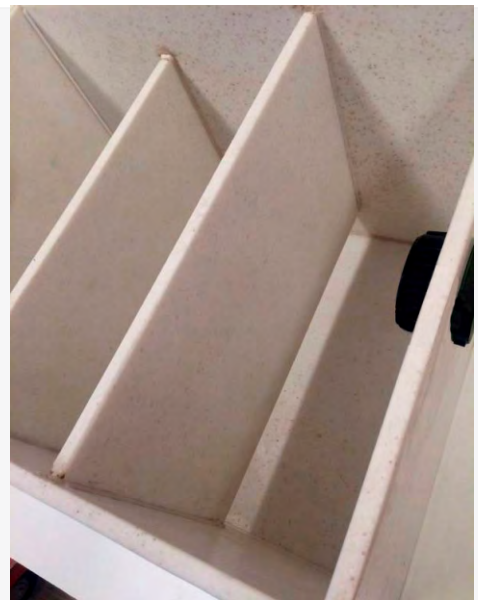
Nuestras cocinas están diseñadas y elaboradas con ingeniería y buen gusto, elementos que aseguran unidad y armonía en tu hogar.

Por tal motivo para esa necesidad, ofrecemos cocinas básicas y a buen precio.

MDF laminado, melamina o madera.



www.becomaq.com
contacto@becomaq.com
33 31 88 90 55
33 20 18 27 24



Los contaminantes actualmente son muchos, a pesar que se hace conciencia de evitarlos, pero la realidad es que el cambio solo lo hacen pocos, para apoyar a la NO contaminación, desarrollamos trampas de grasa, que son anticorrosivas e inoxidables, garantizandonos una vida útil mayor a 35 años.

La norma mexicana NOM-002-semarnat-1996, señala la importancia del buen manejo de las grasas de restaurantes, comedores industriales, hoteles, automotrices y todos lugar que sus residuos en agua sean aceites o grasas, antes de su llegada al drenaje, de tal manera que ayudamos a controlar o disminuir el bloqueo de los canales de servicio público.



🌐 www.becomaq.com
@ contacto@becomaq.com
☎ 33 31 88 90 55
📞 33 20 18 27 24



B



En la cocina, lo ideal es no contaminar los alimentos, para evitar cambiar su sabor y así, mantener las recetas de principio a fin, por tal motivo se creó la nomenclatura de colores para cada tipo de alimentos, de tal forma la carne roja no contamina a los quesos o los mariscos.

Diseñamos tablas acorde a este principio, pero no es todo, si necesitas alguna forma en especial o tu logo bajo relieve, somos la solución.

Tabla de corte blanca: Pastas, quesos, pan.	Tabla de corte verde: Frutas y verduras.
Tabla de corte amarilla: Carnes blancas.	Tabla de corte azul: Pescados y mariscos.
Tabla de corte roja: Carnes rojas.	Tabla de corte marrón: Carnes cocinadas y carnes frías