

I pavimenti unti rappresentano un vero e proprio pericolo di scivolamento e caduta, specialmente in prossimità di griglie e friggitrici



Rimuove i **depositi di grasso** dai pavimenti della cucina, riducendo il **pericolo di scivolamenti e cadute**.

Tecnologia rivoluzionaria. Formula brevettata, contenente enzimi per una pulizia ottimale.

- **Senza risciacquo.** Lasciate che il detergente agisca da solo sulle superfici
- **Rimuove il grasso.** Gli speciali enzimi distruggono qualsiasi tipo di grasso in cucina
- **Azione continua.** Gli enzimi sono efficaci durante e dopo l'applicazione
- **Pulizia concentrata.** Pulite meglio dove è più necessario
- **Sostenibile.** I detergenti senza risciacquo consentono di risparmiare acqua e non richiedono acqua calda



Gli studi hanno dimostrato come Wash'n Walk migliori la resistenza allo scivolamento, rendendo i pavimenti più sicuri.



I Territory Manager di Ecolab **lavorano a stretto contatto con i nostri team interni**, affinché possiate dedicarvi alle attività più importanti, anziché dover continuamente controllare che gli addetti alla pulizia stiano seguendo le procedure corrette.

- DEFINIZIONE DEI REQUISITI
- SCELTA DEL PROGRAMMA
- IMPLEMENTAZIONE
- FORMAZIONE
- SERVIZIO CONTINUATIVO - CONTROLLI
- REPORTISTICA

KitchenPro: Panoramica del prodotto

	KITCHENPRO WASH'N WALK	Detergente per pavimenti senza risciacquo	2 x 2 L	9081930
	KITCHENPRO FLOOR	Detergente per pavimenti della cucina	2 x 2 L	9081870
	GREASELIFT	Detergente per il lavaggio manuale	2 x 2 L	9079400
	KITCHENPRO MANUAL	Detergente multiuso per cucina e pavimenti	2 x 2 L	9081910
	KITCHENPRO DUO	Detergente multiuso per cucina e pavimenti	2 x 2 L	9081970
	KITCHENPRO DES	Detergente e disinfettante PMC Reg. nr. 20347	2 x 2 L	9091280
	KITCHENPRO AZIDES	Detergente e disinfettante acido PMC Reg. nr. 20281	2 x 2 L	9091300
	KITCHENPRO DES SPECIAL	Detergente e disinfettante PMC Reg. nr. 20352	2 x 2 L	9095590

Tutti i prodotti KitchenPro non sono pericolosi nella soluzione pronta all'uso; inoltre, non richiedono l'uso di dispositivi di protezione individuale

KitchenPro: Dispenser

- Nessuna fuoriuscita
- Nessun contatto con i concentrati
- Prodotti diluibili
- Prodotti non classificati e sicuri da usare
- Notevole riduzione degli imballaggi da smaltire



Sede Centrale
Ecolab Inc.
1 Ecolab Place
St. Paul, MN 55102

Sede Italiana
Ecolab Srl
Via Trento 26
20871 Vimercate (MB)

www.ecolab.it
© 2014 Ecolab USA Inc. Tutti i diritti riservati.
KITCHENPRO/Mar2018/IT



KitchenPro
Più pulito • Più sicuro • Più sano



La prima sfida è creare una cucina pulita e sicura

Sfide principali:

- ▶ Garantire la sicurezza degli alimenti
- ▶ Garantire la sicurezza dei dipendenti
- ▶ Aumentare la produttività

“Il mancato rispetto delle direttive HACCP nel settore alimentare e della ristorazione può tradursi in sanzioni severe, tra cui anche la chiusura dell’attività, per non parlare dei pericoli a cui vengono esposti i consumatori”*

Scivolamenti e cadute causati da **pavimenti bagnati o scivolosi**, così come l’uso improprio di sostanze **pericolose** quali i detergenti corrosivi pronti all’uso, costituiscono alcuni degli **incidenti più comuni** negli ambienti del settore della ristorazione.



* Good practice: accident prevention in HORECA
European Agency for Safety and Health at Work E-Stat 23

KitchenPro aiuta a mantenere gli standard d’igiene

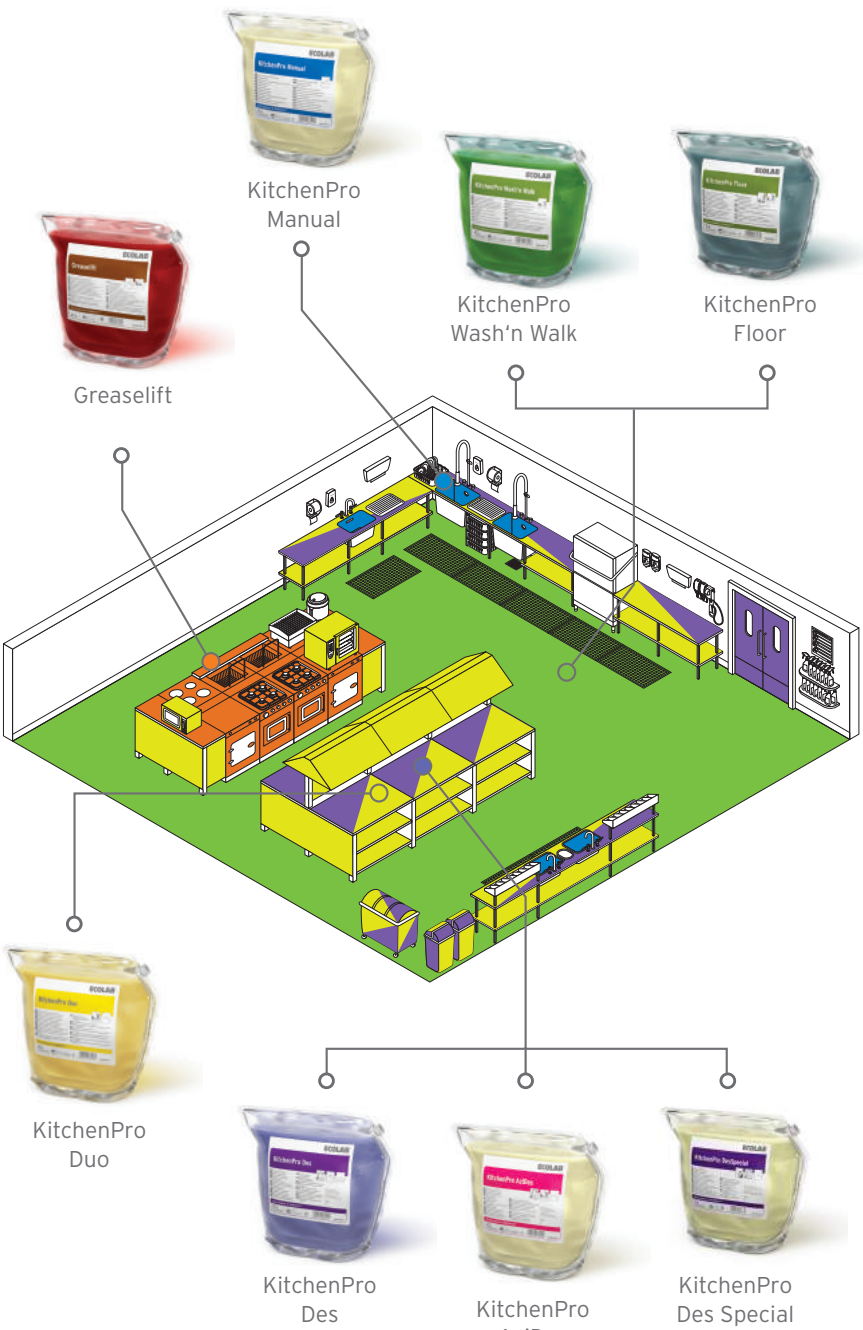
KitchenPro, il programma di igiene in cucina

- ▶ Prodotti e sistemi innovativi
- ▶ Pulizia all’insegna dell’igiene e della sicurezza
- ▶ Risparmi di tempo e denaro
- ▶ Regolare assistenza e formazione in loco
- ▶ Soluzioni che offrono risultati tangibili a livello di sostenibilità

“La contaminazione incrociata è una delle **cause più comuni di intossicazione alimentare**. La contaminazione crociata consiste nel trasferimento di batteri **pericolosi da cibi, superfici, mani o attrezzature ad un alimento**”*



* Food Standards Agency, UK - www.food.gov.uk



KITCHENPRO DES È UN BATTERICIDA E FUNGICIDA AI SENSI DELLE DIRETTIVE EN1276, EN1650 ED EN13697. È INOLTRE EFFICACE CONTRO I NOROVIRUS.

Se utilizzati nel modo sbagliato, i detergenti per forno a base di soda caustica possono provocare ustioni, irritazioni oculari e danni all’apparato respiratorio

Greaselift™

L’unico detergente per forno e griglie ad offrire risultati eccellenti senza soda caustica, né DPI.

Le prestazioni sono importanti...

- ▶ Efficace quanto i detergenti per forno a base di soda caustica
- ▶ Penetra rapidamente nel grasso
- ▶ Pulizia quotidiana profonda di forni, griglie, cappe e aspiratori
- ▶ Sicuro sull’alluminio
- ▶ Facile da utilizzare

La sicurezza è importante...

- ▶ Promuove la sicurezza nell’ambiente di lavoro
- ▶ Non richiede DPI (Dispositivi di Protezione Individuale)
- ▶ Elimina i rischi solitamente associati ai detergenti per forno aggressivi
- ▶ Nessun odore fastidioso; sicuro per chi lavora nelle vicinanze

La sostenibilità è importante...

- ▶ Impatto ambientale positivo
- ▶ Concentrato biodegradabile
- ▶ Fornito in flaconi spray riutilizzabili, per ridurre in modo significativo gli imballaggi da smaltire

60%

delle **richieste di danni** in seguito a lesioni professionali nel 2010 e 2011 ha riguardato irritazioni cutanee

17%

di tali **richieste** ha riguardato problemi respiratori*



* Berufsgenossenschaft für Nahrungsmittel und Gastgewerbe, 2013