

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.

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



ECOLAB®
Everywhere It Matters.™

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

ECOLAB®
Everywhere It Matters.™



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

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

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.

"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"*



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

GLI INCIDENTI POSSONO AVVENIRE PERSINO IN PRESENZA DI UNA BUONA VALUTAZIONE DEI RISCHI E DI MISURE PREVENTIVE ADEGUATE.

KitchenPro aiuta a mantenere gli standard d'igiene

KitchenPro, il programma di igiene in cucina

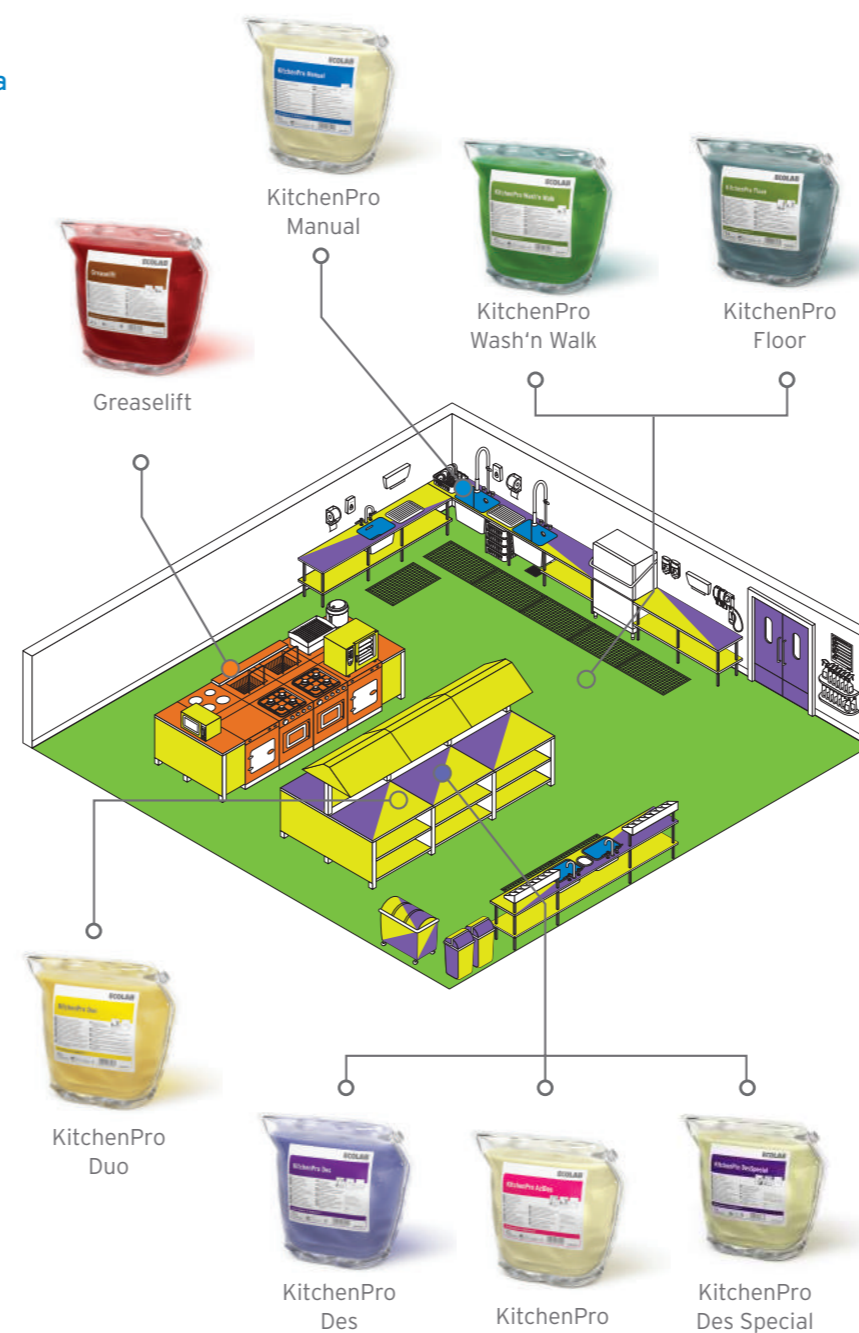
- ▲ Prodotti e sistemi innovativi
- ▲ Pulizia all'insegna dell'igiene e della sicurezza
- ▲ Risparmi di tempo e denaro
- ▲ Regolare assistenza e formazione in loco
- ▲ Soluzioni che offrono risultati tangibili a livello di sostenibilità

"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