

KITCHENPRO OXY

Soluzione completa per la pulizia e la disinfezione di una vasta gamma di superfici

ECOLAB[®]
PROTECTING WHAT'S VITAL™

KITCHEN HEROES

AT WORK



1 SAPEVI CHE...

La carenza di manodopera continua a colpire il settore della ristorazione, in costante ricerca di personale

7%

di persone in meno*.

Molti patogeni sono in grado di sopravvivere sulle superfici inanimate, come i metalli, per

diversi mesi se

non viene effettuata alcuna disinfezione preventiva!

*foodserviceequipmentjournal.com
*rispetto al 2019

2 L'EROE DELLA DISINFEZIONE DELLE SUPERFICI: KITCHENPRO OXY

RISULTATI AZIENDALI



Eccellenti prestazioni di pulizia e disinfezione rapida, con ampio spettro di efficacia con un solo passaggio, per aumentare al massimo l'efficienza del personale.



Una confezione di Kitchen Pro Oxy può far risparmiare sei ore di manodopera.*



Ideale su qualsiasi superficie, anche quelle a contatto con gli alimenti.



PRIORITÀ OPERATIVE



Utilizza la nuova tecnologia H2O2 efficace contro una vasta gamma di batteri, virus, lieviti e spore, senza alcun residuo attivo.



Riduce i rischi associati ai potenziali errori a livello di sapone e proteine che possono annullare l'efficacia dei disinfettanti.



Formulazione in schiuma priva di alcol per migliorare l'impiego e la sicurezza.



Aiuta a prevenire la contaminazione crociata.



Azione rapida e nessun ricorso a dispositivi di protezione individuale.



IMPATTO AMBIENTALE



Può risparmiare fino a 30 litri d'acqua per confezione.*



Formulazione priva di solventi e cloro al 100%.



Gli ingredienti attivi si scompongono in acqua e ossigeno.

****Per KitchenPro Oxy Wipes S 6 x 100'



VALORE TOTALE FORNITO

