

GREASELIFT

Produit dégraissant haute performance pour travailler en toute sécurité

ECOLAB[®]
PROTECTING WHAT'S VITAL™

KITCHEN HEROES

AU TRAVAIL



1 LE SAVIEZ-VOUS ?

Les niveaux d'indemnisations en cas de blessures due à un produit chimique de nettoyage peuvent dépasser les
**280 000 EUR/
250 000 GBP**

*legalexpert.co.uk. Taux de change 2022

**Basé sur un taux de dilution de 170 ml/L contre 600 ml en prêt à l'emploi

2 LE HÉROS DU DEGRAISSAGE CUISINE : GREASELIFT

RÉSULTATS DE L'ENTREPRISE



L'environnement de la cuisine est plus propre et plus sûr.



Réduit les risques généralement associés aux nettoyants agressifs pour four.



Notre solution haute performance pénètre rapidement la graisse et favorise l'efficacité du personnel.

Disponible en formule ultra-concentrée et prête à l'emploi pour répondre à vos besoins.



FACTEURS OPÉRATIONNELS



Réduit la nécessité de port d'EPI.



Meilleure couverture des surfaces pour une application efficace.



Grande compatibilité avec les matériels permettant l'utilisation sur de nombreuses surfaces en cuisine.**



Aucune odeur nocive contrairement aux nettoyants classiques pour four/grill, d'où une plus grande sécurité pour les personnes à proximité.



IMPACT ENVIRONNEMENTAL



1 poche de Greaselift équivaut à 20 flacons vaporisateurs.



1 carton de Greaselift peut réduire les déchets d'emballage de 1,8 kg.



Réduction de 82 % du CO² dû au transport.



VALEUR TOTALE DÉLIVRÉE



**Très bonne tolérance dermatologique certifiée dans les conditions d'utilisation recommandées

***Sur la base de la procédure de plonge manuelle à 40 °C par rapport à la désinfection thermique. Sources des équivalences : ecotree.green et electricityplans.com

Produit réservé à un usage exclusivement professionnel. Utilisez les biocides avec précaution. Lisez toujours l'étiquette et les informations sur le produit avant toute utilisation.

Ecolab Europe GmbH, Richtstr. 7, 8304 Wallisellen, Suisse ecolab.com