

ASEPTOPOL 76

Détergent désinfectant pour batterie de cuisine et surfaces dures

ECOLAB[®]
PROTECTING WHAT'S VITAL™

KITCHEN HEROES

AU TRAVAIL



1 LE SAVIEZ-VOUS ?

34 % des gens disent avoir vécu une **mauvaise expérience** en allant manger en dehors de chez eux*

Les risques liés à une maladie d'origine alimentaire dans un établissement de restauration peuvent entraîner :

- Une perte de revenus
- Une exposition médiatique négative et une mauvaise réputation
- Une baisse de moral du personnel et une augmentation de son absentéisme
- Des actions judiciaires et des frais de justice
- Le versement de primes d'assurance

Pour remplir un évier d'une eau assez chaude pour désinfecter le matériel de cuisine il faudrait une température d'environ , ce qui

65 °C

2,1 kWh** nécessite d'énergie par évier

*<https://www.foodserviceequipmentjournal.com/opinion-dirty-kitchens-are-putting-restaurants-on-the-pathway-to-trouble/>

**Pour un évier de 40 L rempli d'une eau allant de 20°C à 65 °C

2 LE HÉROS DE LA PLONGE MANUELLE : ASEPTOPOL 76

RÉSULTATS DE L'ENTREPRISE



Large éventail de normes EN réduisant les risques liés à la contamination croisée dans les zones de plonge manuelle et de préparation des repas.



Nettoyage et désinfection plus efficaces



Réduction des coûts énergétiques liés à la désinfection de la plonge manuelle.



FACTEURS OPÉRATIONNELS



Nettoyant et désinfectant multi-usages pour batterie et surfaces de cuisine.



Plus grande sécurité pour vos clients et collaborateurs.



Temps de contact très courts pour une efficacité accrue de vos activités.



Bactéricide, virucide et efficace contre les virus enveloppés.



Certification dermatologique garantissant la douceur des mains.**



IMPACT ENVIRONNEMENTAL

Chaque carton d'Aseptopol 76 permet d'économiser :



72 kWh - énergie

équivalente nécessaire pour faire fonctionner un lave-vaisselle de comptoir **36 fois.*****



15 KG de CO₂ - la même quantité absorbée par un arbre en 6 mois.***



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 une 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