

KITCHENPRO OXY

Nettoyant et désinfectant facile en une seule étape pour une grande variété de surfaces

ECOLAB[®]
PROTECTING WHAT'S VITAL™

KITCHEN HEROES

AU TRAVAIL



1 LE SAVIEZ-VOUS ?

La pénurie de main d'œuvre pèse toujours sensiblement sur le secteur de la restauration, dont les effectifs affichent

7 %

de baisse.*

De nombreux agents pathogènes peuvent survivre **plusieurs**

mois sur les surfaces inanimées, comme le métal, si aucune désinfection préventive n'est réalisée !

*foodserviceequipmentjournal.com
*par rapport à 2019

2 LE HÉROS DE LA DÉSINFECTION DES SURFACES : KITCHENPRO OXY

RÉSULTATS DE L'ENTREPRISE



Notre solution est redoutable par sa performance de nettoyage et la rapidité de son pouvoir désinfectant sur de nombreux supports en une seule étape, d'où une plus grande productivité du personnel.



Une seule boîte de Kitchen Pro Oxy peut vous faire gagner 6 heures de temps de main d'œuvre.*



Utilisable sur des surfaces exposées ou non à des produits alimentaires.



FACTEURS OPÉRATIONNELS



Utilisation de la nouvelle technologie H²O² efficace sur un large éventail de bactéries, virus et spores sans laisser aucune trace de résidu actif.



Réduction du risque lié aux éventuelles erreurs de savon et protéines pouvant rendre le désinfectant inefficace.



Formule moussante sans alcool pour une meilleure application et une sécurité accrue.



Notre produit évite la contamination croisée.



Contact de courte durée et port d'EPI non obligatoire.



IMPACT ENVIRONNEMENTAL



Économies d'eau pouvant atteindre 30 litres par boîte.*



Formule 100 % sans solvant ni chlore.



Ingrédients actifs se décomposant dans l'eau et l'oxygène.

****Pour lingettes KitchenPro Oxy S 6 x 100'



TOTAL DE LA VALEUR APPORTÉE

