

Os pavimentos engordurados apresentam sérios riscos de deslizar e tropeçar, sobretudo junto aos grelhadores e fritadeiras



Ataca a **acumulação de gordura** em pavimentos de cozinha escorregadios, ajudando a **reduzir os deslizos e as quedas**.

Tecnologia inovadora. Fórmula patenteada utiliza enzimas para uma limpeza superior.

- ▲ **Sem enxaguamento.** Deixe o produto de limpeza na superfície para que ele faça a sua magia
- ▲ **Absorve a gordura.** As enzimas especiais desintegram todos os tipos de gordura na cozinha
- ▲ **Ação contínua.** As enzimas funcionam durante e após a aplicação
- ▲ **Limpeza concentrada.** Consiga uma limpeza extra onde realmente precisa
- ▲ **Sustentável.** O produto de limpeza de pavimentos sem enxaguamento poupa água e funciona com água fria



Os Territory Managers da Ecolab **trabalham em estreita ligação com as suas equipas** ajudando-o a concentrar-se no seu negócio principal, ao contrário de verificar continuamente se as equipas de limpeza estão a aplicar os procedimentos corretos.

- IDENTIFICAÇÃO DE NECESSIDADES
- SELEÇÃO DE PROGRAMAS
- IMPLEMENTAÇÃO
- FORMAÇÃO
- SERVIÇO CONTÍNUO - AUDITORIA
- RELATÓRIOS

KitchenPro: Descrição do Produto

	KITCHENPRO WASH'N WALK	Detergente de limpeza de pavimentos de cozinha sem enxaguamento	2 x 2L	9081930
	KITCHENPRO GREASELIFT	Detergente de limpeza e desengordurante para grelhadores altamente concentrado	2 x 2L	9079400
	KITCHENPRO MANUAL	Detergente de lavagem manual de louça	2 x 2L	9081910
	KITCHENPRO DUO	Detergente de limpeza de pavimentos e multiusos para cozinhas	2 x 2L	9081970
	KITCHENPRO DES	Detergente de limpeza e desinfetante	2 x 2L	9081990
	KITCHENPRO AZIDES	Detergente de limpeza e desinfetante ácido	2 x 2L	9082010

Nenhum dos produtos KitchenPro é perigoso na sua solução pronta a usar, nem requer equipamento de proteção individual

KitchenPro: Doseadores

- ▲ Sem derrames
- ▲ Sem contacto com produto concentrado
- ▲ Solução em uso
- ▲ Não classificado e seguro para usar
- ▲ Os resíduos de embalagens são substancialmente reduzidos



Sede Mundial
Ecolab Inc.
370 Wabasha Street N
St. Paul, MN 55102
www.ecolab.com
© 2014 Ecolab USA Inc. All rights reserved.

Sede Europeia
Ecolab Europe GmbH
Richtstr. 7
CH-8304 Wallisellen

Sede Local
Ecolab Hispano-Portuguesa, S.L.
Estrada Outeiro de Polima
Lote 11, 3.º A/B/C - Abóboda
2785-521 S. Domingos de Rana



KitchenPro

Mais Limpo • Mais Seguro • Mais Saudável



O primeiro desafio é implementar uma cozinha limpa e segura

Desafios principais:

- Manter a segurança dos alimentos
- Garantir a segurança dos funcionários
- Aumentar a produtividade

“O não cumprimento dos princípios do HACCP, numa operação alimentar, pode conduzir a pesadas penalizações, incluindo o encerramento das empresas, para não falar do perigo para os consumidores”*

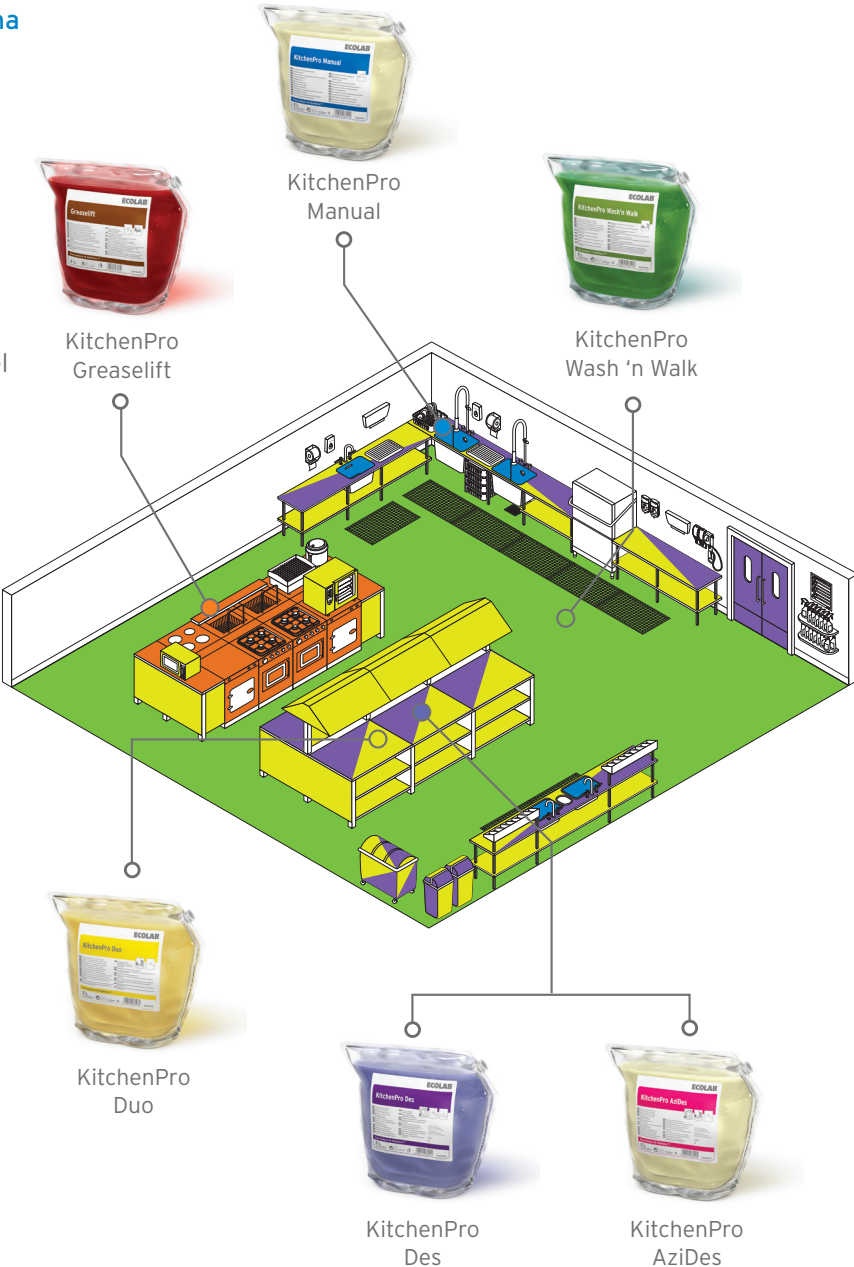
Tropeções e deslizes causados por **pavimentos molhados ou escorregadios** e pelo uso incorreto de substâncias perigosas, como produtos de limpeza corrosivos e prontos a usar, contam-se entre os **incidentes mais comuns** que ocorrem no contexto da cozinha.



KitchenPro ajuda a manter os padrões de higiene

KitchenPro, o Programa de Higiene na Cozinha

- Produtos e sistemas inovadores
- Obtenha excelentes resultados de limpeza com segurança
- Poupe tempo e controle os custos
- Formação e apoio regulares no local
- Soluções que oferecem um impacto tangível sobre a sustentabilidade



“A contaminação cruzada é uma das **causas mais frequentes de intoxicação alimentar**. Acontece quando são propagados **germes nocivos** para os alimentos a partir de outros alimentos, superfícies, mãos ou equipamentos”*



*Agência de Normas para os Alimentos, RU. www.food.gov.uk

KITCHENPRO DES É BACTERICIDA E FUNGICIDA DE ACORDO COM AS NORMAS EN1276, EN1650, EN13697 E EFICAZ CONTRA O NOROVÍRUS

Os produtos cáusticos de limpeza de fornos, quando usados incorretamente, podem causar queimaduras, irritações nos olhos e lesões respiratórias

Greaselift™

É o único produto de limpeza de fornos e grelhadores não-cáustico que produz resultados excepcionais e sem a necessidade de EPI.

O desempenho é importante...

- Tão eficaz como os produtos cáusticos de limpeza de fornos
- Penetra rapidamente na gordura
- Limpeza diária profunda de fornos, grelhadores, exaustores e respiradouros
- Seguro para usar em alumínio
- Fácil de usar

A segurança é importante...

- Promove positivamente um ambiente de trabalho mais seguro
- Não requer EPI (Equipamento de Proteção Individual)
- Elimina os riscos normalmente associados a produtos agressivos de limpeza de fornos
- Sem odores nocivos, seguro para outras pessoas que trabalhem nas proximidades

A sustentabilidade é importante...

- Produce um impacto ambiental positivo
- Concentrado biodegradável
- Doseado em pulverizadores reutilizáveis, o que ajuda a reduzir significativamente os resíduos de embalagens

60%

dos **pedidos de indemnização** por acidentes de trabalho durante 2010 e 2011 estiveram associados a irritações da pele



17%

dos **pedidos** anteriores estiveram associados a problemas respiratórios*



*Berufsgenossenschaft für Nahrungsmittel und Gastgewerbe, 2013



* Boas práticas: prevenção de acidentes no canal HORECA
Agência Europeia para a Segurança e a Saúde no Trabalho E-Stat 23

MESMO COM UMA BOA AVALIAÇÃO DE RISCOS E BOAS MEDIDAS DE PREVENÇÃO, PODEM CONTINUAR A OCORRER INCIDENTES.