

ASEPTOPOL 76

Detergente desinfectante para ollas, sartenes y superficies duras

ECOLAB[®]
PROTECTING WHAT'S VITAL™

HÉROES DE LA COCINA

EN ACCIÓN



1 ¿SABÍAS QUE?

Un **34 %** de las personas indica haber tenido una **mala experiencia** comiendo fuera de casa.*

Los riesgos asociados al brote de una intoxicación alimentaria en un establecimiento de comida pueden ocasionar:

- Pérdidas de ingresos
- Exposición negativa en los medios de comunicación y daños a la reputación
- Descenso de la moral y bajas laborales
- Gastos legales y demandas judiciales
- Primas de seguro

Para rellenar un fregadero con agua lo suficientemente caliente para desinfectar ollas y sartenes, serían necesarios que requieren **+ de 65 °C**
2,1 kWh** por fregadero

*<https://www.foodserviceequipmentjournal.com/opinion-dirty-kitchens-are-putting-restaurants-on-the-pathway-to-trouble/>
**Para una fregadero de 40 l con agua de 20 °C a 65 °C

2 EL HÉROE DEL LAVADO MANUAL DE VAJILLAS: ASEPTOPOL 76

RESULTADOS EMPRESARIALES



Gran variedad de normas EN que reducen los riesgos asociados con la contaminación cruzada en las zonas de lavado manual de vajillas y preparación de alimentos.



Mejores resultados de limpieza y desinfección.



Reduce los costes energéticos asociados con la desinfección manual de vajillas.



IMPULSORES OPERATIVOS



Limpieza y desinfección multiusos para ollas, sartenes y superficies.



Mayor seguridad para tus clientes y empleados.



Unos periodos breves de contacto mejoran la eficiencia de tu negocio.



Bactericida, viricida y eficaz contra los virus encapsulados.



Dermatológicamente certificado para garantizar que sea suave con las manos.**



IMPACTO MEDIOAMBIENTAL

Cada caja de Aseptopol 76 puede ahorrar:



72 kWh: la energía equivalente necesaria para alimentar un lavavajillas bajo mostrador. **36 veces.*****



15 KG de CO₂: la misma cantidad que un árbol absorbe durante 6 meses.***



VALOR TOTAL OFRECIDO

**Tolerancia de la piel dermatológicamente probada como muy buena bajo las especificaciones de uso recomendadas.

***Basado en un procedimiento de lavado manual de vajilla a 40 °C frente a la desinfección térmica. Equivalentes de: ecotreegreen & electricityplans.com

Solo para uso profesional. Utiliza los biocidas de forma segura. Lee siempre la etiqueta y la información del producto antes de utilizarlo.
Ecolab Europe GmbH, Richtstr. 7, 8304 Wallisellen, Suiza ecolab.com