



KitchenPro

Más limpio • Más seguro • Más saludable

ECOLAB®
Everywhere It Matters.™

El primer reto consiste en mantener una cocina limpia y segura

Principales retos:

- ▲ Mantener la seguridad alimentaria
- ▲ Garantizar la seguridad del personal
- ▲ Aumentar la productividad

Los tropezones y resbalones provocados por **suelos mojados o resbaladizos** y el uso incorrecto de sustancias peligrosas, como productos corrosivos listos para usar, son algunos de los **incidentes más comunes** que se producen en entornos de manipulación de alimentos.

“No seguir las normas del sistema APPCC en cuanto a la manipulación de alimentos puede suponer elevadas multas e incluso el cierre del establecimiento, por no hablar del peligro para los consumidores.”*



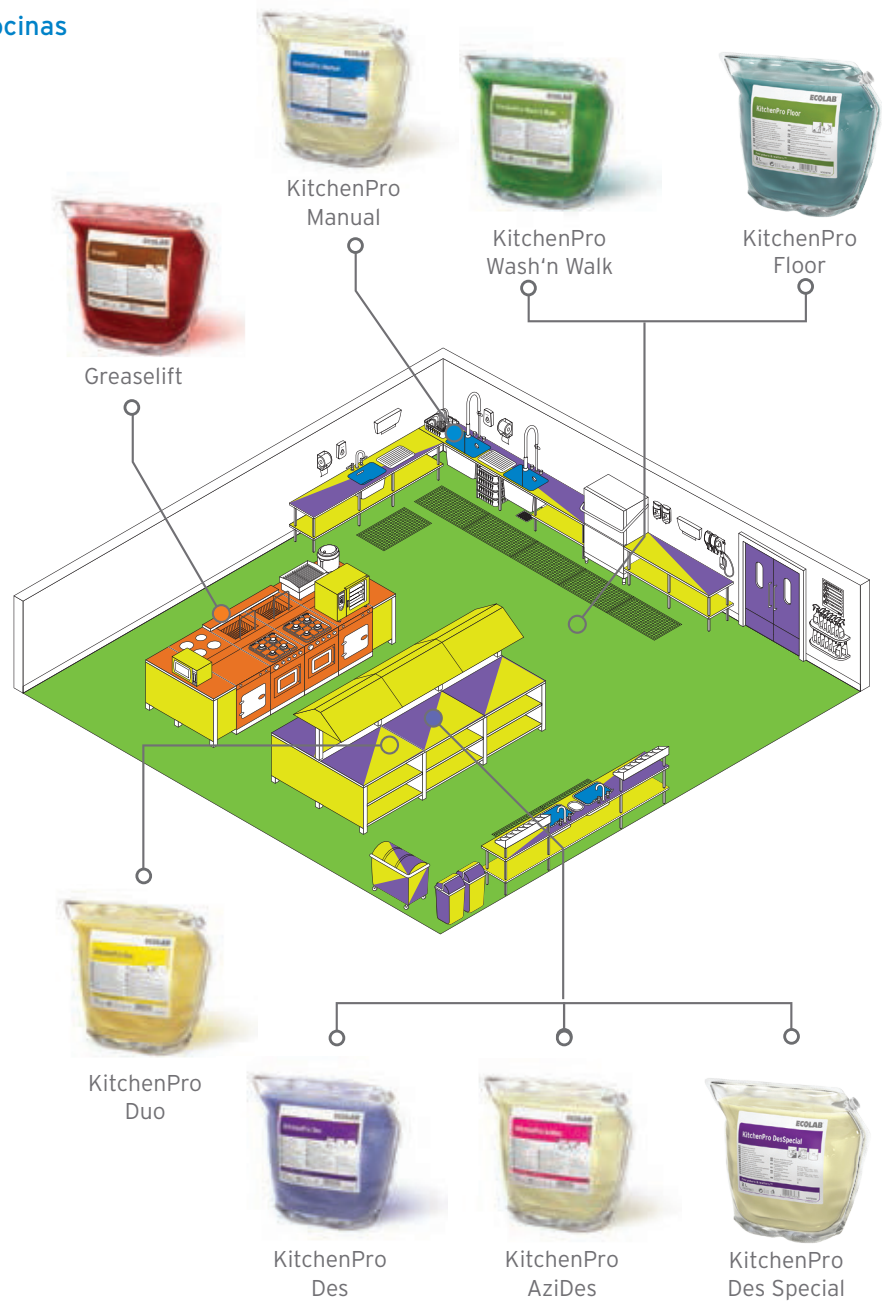
* Buenas prácticas: prevención de accidentes en HORECA
Agencia Europea para la Seguridad y Salud en el Trabajo E-Stat 23

INCLUSO CON LA
APLICACIÓN DE
MEDIDAS CORRECTAS
DE EVALUACIÓN
Y PREVENCIÓN DE
RIESGOS, SE PUEDEN
PRODUCIR INCIDENTES.

KitchenPro contribuye a cumplir las normas de higiene

KitchenPro y el programa de higiene para cocinas

- ▲ Productos y sistemas innovadores
- ▲ Resultados de limpieza e higiene obtenidos de forma segura
- ▲ Ahorro de tiempo y control de costes
- ▲ Formación y asistencia continua in situ
- ▲ Soluciones altamente sostenibles



“La contaminación cruzada es una de las **causas más comunes de intoxicación alimentaria**. Se produce cuando se propagan gérmenes patógenos a alimentos desde otros alimentos, superficies, manos o utensilios.”*



*Food Standards Agency, Reino Unido. www.food.gov.uk

KITCHENPRO DES ES
BACTERICIDA Y FUNGICIDA
DE ACUERDO CON LAS
NORMAS EN1276, EN1650 Y
EN13697, Y RESULTA EFICAZ
CONTRA EL NOROVIRUS.

Los limpiadores cáusticos de hornos utilizados de forma incorrecta pueden provocar quemaduras, irritación de ojos y problemas respiratorios

Greaselift™

Es el único limpiador de hornos y planchas no cáustico que logra excepcionales resultados sin necesidad de llevar equipo de protección individual.

La eficacia importa...

- ▲ Tan eficaz como los limpiadores cáusticos de hornos
- ▲ Penetra rápidamente en la suciedad grasa
- ▲ Limpieza diaria y a fondo de hornos, planchas, campanas.
- ▲ No daña el aluminio
- ▲ Fácil de usar

La seguridad importa...

- ▲ Contribuye de forma positiva a un entorno de trabajo más seguro
- ▲ No es necesario llevar equipo de protección individual
- ▲ Elimina los riesgos normalmente asociados a los limpiadores agresivos de hornos
- ▲ No desprende olores nocivos y es seguro para otras personas que trabajen cerca

La sostenibilidad importa...

- ▲ Impacto positivo en el medio ambiente
- ▲ Concentrado biodegradable
- ▲ Se utiliza en botellas reutilizables, de modo que se reducen considerablemente los residuos de envases

El 60%

de las **demandas de indemnización** por lesiones en el entorno laboral durante 2010 y 2011 estaban relacionadas con irritaciones de la piel



El 17%

de las **demandas** anteriores estaban relacionadas con **problemas respiratorios***



* Berufsgenossenschaft für Nahrungsmittel und Gastgewerbe, 2013

Un suelo grasiento presenta un serio peligro de resbalarse o tropezar, especialmente cerca de planchas y freidoras



Limpiador para suelos sin necesidad de aclarar

Ataca la **grasa incrustada** en suelos de cocina resbaladizos, contribuye a **reducir resbalones y caídas**.

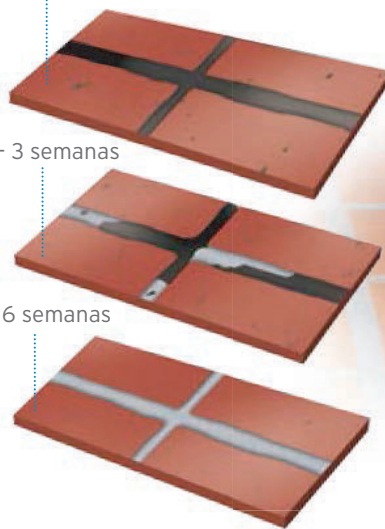
Tecnología revolucionaria. Su fórmula patentada basada en enzimas garantiza una limpieza insuperable.

- ▲ Sin necesidad de aclarar. Basta con dejar que el limpiador actúe sobre la superficie
- ▲ Elimina la grasa. Su acción enzimática elimina todo tipo de grasa
- ▲ Acción continua. Las enzimas actúan durante y después de la aplicación
- ▲ Limpieza concentrada. Limpieza más a fondo justo donde se necesita
- ▲ Sostenible. El limpiador para suelos se utiliza con agua fría y no precisa aclarado, con lo que se ahorra agua. Limpia eficazmente sin necesidad de aclarar, ahorrando tiempo y dinero

0 semanas

0 - 3 semanas

3 - 6 semanas



Los estudios demuestran que Wash'n Walk **aumenta la resistencia frente a resbalones** y refuerza la seguridad de los suelos.

Los gerentes de territorio de Ecolab **colaboran estrechamente con su personal** para que usted pueda centrarse en su actividad principal sin necesidad de comprobar continuamente que el personal de limpieza sigue los procedimientos adecuados.



● IDENTIFICAR NECESIDADES

● SELECCIÓN DEL PROGRAMA

● IMPLEMENTACIÓN

● FORMACIÓN

● MANTENIMIENTO CONTINUO Y AUDITORÍA

● INFORMES

KitchenPro: Resumen de productos

	KITCHENPRO WASH'N WALK	Limpiador para suelos de cocina sin necesidad de aclarar	2 x 2L	9081930
	KITCHEN PRO FLOOR	Limpiador para suelos de cocina	2 x 2L	9081870
	GREASELIFT	Limpiador y desengrasante concentrado para planchas	2 x 2L	9079400
	KITCHENPRO MANUAL	Lavavajillas manual	2 x 2L	9081910
	KITCHENPRO DUO	Limpiador multiusos	2 x 2L	9081970
	KITCHENPRO DES	Limpiador desinfectante	2 x 2L	9081990
	KITCHENPRO AZIDES	Limpiador y desinfectante ácido	2 x 2L	9082010
	KITCHENPRO DES SPECIAL	Limpiador desinfectante	2 x 2L	9079720

Todos los productos de KitchenPro no suponen ningún peligro en su solución lista para usar, y no precisan equipo de protección individual.

KitchenPro: Dosificadores

- ▲ No se desperdicia producto
- ▲ No se produce contacto con el producto
- ▲ Soluciones listas para usar
- ▲ Productos no clasificados y de uso seguro
- ▲ Se reducen considerablemente los residuos de envases



Oficinas centrales
Ecolab Inc.
370 Wabasha Street N
St. Paul, MN 55102 (EE. UU.)

Oficinas para Europa
Ecolab Europe GmbH
Richtistr. 7
CH-8304 Wallisellen

Oficinas Locales
Ecolab Hispano-Portuguesa, S.L.
Avda. del Baix Llobregat, 3-5
08970 Sant Joan Despí (Barcelona)

www.ecolab.com

© 2011 Ecolab USA Inc. Todos los derechos reservados.
KITCHENPRO/NOV2016/ES

ECOLAB®
Everywhere It Matters.™