

Les sols gras présentent des risques graves de glissades et de chutes, en particulier à proximité des postes de grill et de friture.



Élimine les **accumulations grasses** sur les sols de cuisine glissants, pour **réduire les risques de chute et de glissade**.

Technologie révolutionnaire. Formule brevetée à base d'enzymes pour garantir une efficacité supérieure.

- ▲ **Sans rinçage.** Le produit nettoyant reste sur le sol pour apporter une action persistante.
- ▲ **La graisse disparaît.** Des enzymes spéciaux agissent sur tous les types de produits gras typiques des cuisines.
- ▲ **Action continue.** Les enzymes restent actifs pendant et après l'application.
- ▲ **Un nettoyage concentré.** Une action renforcée partout où cela est nécessaire.
- ▲ **Durable.** Ce nettoyant pour sol sans rinçage économise l'eau et fonctionne aussi efficacement avec de l'eau froide



Des études démontrent que Wash'n Walk **renforce l'action anti-dérapage** et améliore la sécurité.

Les responsables de secteur Ecolab **collaborent étroitement avec vos équipes**, vous laissant libres de vous concentrer sur vos activités principales. Vous n'avez plus à vérifier constamment que les équipes d'entretien respectent les procédures.

- IDENTIFIER LES BESOINS
- SÉLECTION DES PROGRAMMES
- IMPLÉMENTATION
- FORMATION
- SERVICE CONTINU – AUDIT
- REPORTING

### KitchenPro: Présentation

	KITCHENPRO WASH'N WALK	Nettoyant pour sol de cuisine sans rinçage	2 x 2L	9081930
	KITCHENPRO GREASELIFT	Nettoyant dégraissant à forte concentration	2 x 2L	9079400
	MANUEL KITCHENPRO	Détergent manuel pour équipement	2 x 2L	9081910
	KITCHENPRO DUO	Nettoyant pour sols et multi usages en cuisine	2 x 2L	9081970
	OASIS PRO 20	Nettoyant désinfectant	2 x 2L	9009580

Tous les produits KitchenPro sont des solutions sans danger et prêts à l'usage. Ils ne nécessitent aucun équipement de protection individuelle.

### KitchenPro : Distributeurs

- ▲ Sans déversement
- ▲ Sans contact avec des concentrés
- ▲ Solutions internes
- ▲ Produits sans classification, offrant une grande sécurité d'utilisation
- ▲ Réduction importante des déchets d'emballage



Siège mondial  
Ecolab Inc.  
370 Wabasha Street N  
St. Paul, MN 55102

Siège européen  
Ecolab Europe GmbH  
Richtstr. 7  
CH-8304 Wallisellen

Ecolab Belgium  
Noordkustlaan 16C  
1702 Groot-Bijgaarden  
www.be.ecolab.eu

[www.ecolab.com](http://www.ecolab.com)  
© 2011 Ecolab USA Inc. Tous droits réservés.

**ECOLAB®**  
Everywhere It Matters.™



**KitchenPro**  
Plus propre • Plus sûr • Plus sain

**ECOLAB®**  
Everywhere It Matters.™



# Le premier défi est de mettre en place une cuisine propre et sûre

## Principaux challenges :

- Garantir la sécurité alimentaire
- Garantir la sécurité du personnel
- Augmenter la productivité

« Un environnement alimentaire professionnel non conforme aux principes HACCP expose l'entreprise à des amendes lourdes, ou même la fermeture d'établissement, sans parler des risques auxquels peuvent être exposés les clients »\*

Les risques causées par **des sols humides ou glissants, la manipulation incorrecte de substances dangereuses,** telles que des nettoyants corrosifs prêts à l'emploi, font partie des accidents les plus **couramment déclarés** dans les environnements alimentaires professionnels.



MÊME AVEC UNE BONNE ÉVALUATION DES RISQUES ET DE BONNES MESURES PRÉVENTIVES, LE RISQUE D'ACCIDENT N'EST JAMAIS NUL.

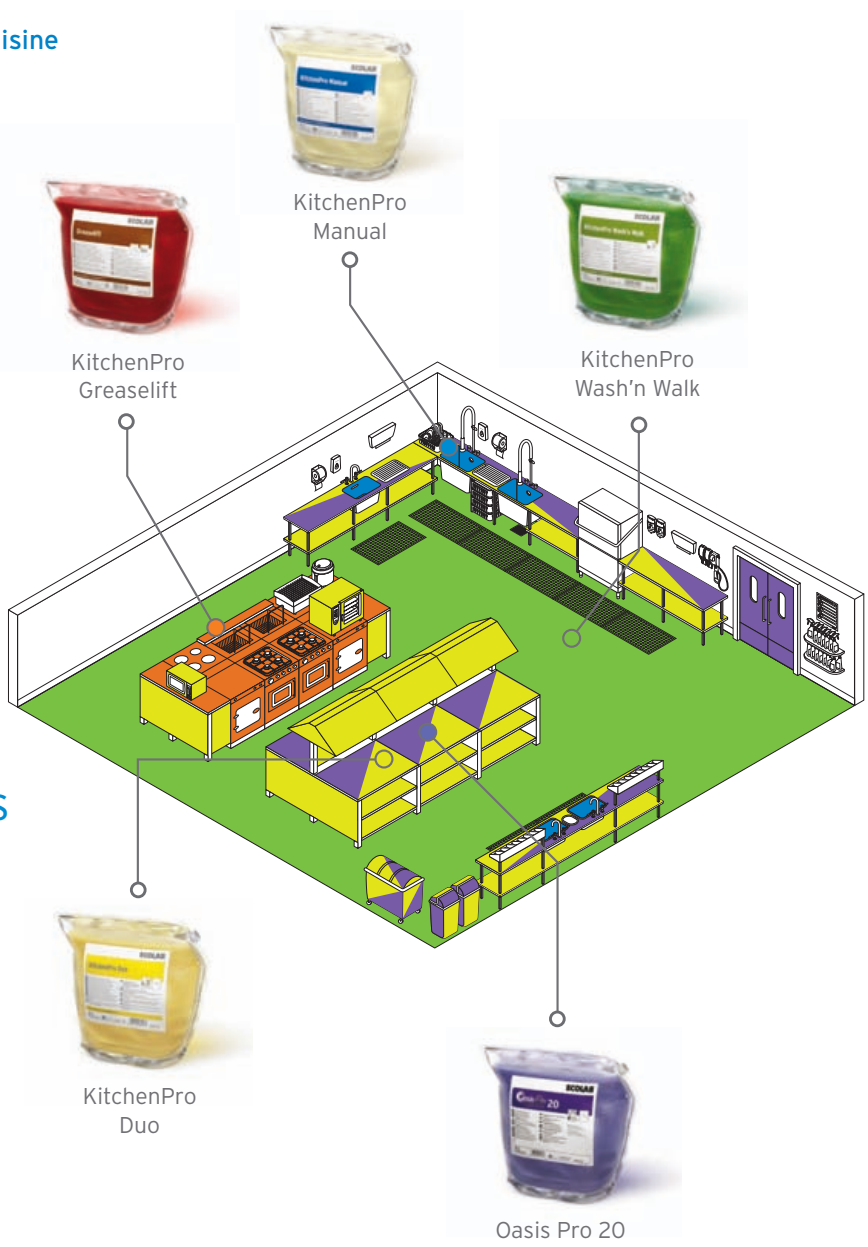
\* Bonne pratique : Prévention d'accident dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des cafés (HORECA). Agence Européenne pour la Sécurité et la Santé au Travail (E-Stat 23)

# KitchenPro garantie les normes d'hygiène

## KitchenPro, le programme d'hygiène de la cuisine

- Des produits et des systèmes innovants
- La propreté et l'hygiène optimales
- Gagner du temps et réduire les coûts
- Assistance et formation périodique sur site
- Des solutions qui améliorent directement la durabilité

« La contamination croisée est une des causes les **plus fréquentes d'empoisonnement alimentaire.** Ce type de risque existe dès que des barrières inefficaces autorisent la migration de bactéries **dangereuses** entre différents aliments, surfaces, personnes, ustensiles ou équipements »\*



\*Food Standards Agency - UK, www.food.gov.uk

KITCHENPRO 20 EST BACTÉRICIDE ET FONGICIDE CONFORMÉMENT À L'AUTORISATION 3306B BELGIQUE

# Des nettoyants caustiques pour fours mal utilisés peuvent causer des brûlures, des irritations oculaires et des troubles respiratoires.

## Greaselift™

Le seul nettoyant non-caustique pour four et grill dont les résultats sont réellement exceptionnels sans nécessiter d'EPI.

### La performance compte...

- Aussi efficace que des nettoyants caustiques
- Pénètre rapidement les matières grasses
- Nettoyage en profondeur quotidien des fours, grills, hottes et conduits
- Sans risque pour l'aluminium
- Facile à utiliser

### La sécurité compte...

- Renforce efficacement la sécurité des environnements professionnels
- Sans EPI (équipement de protection individuelle)
- Élimine les risques normalement associés aux nettoyants agressifs pour fours
- Aucune odeur nocive, sans risque pour les personnes à proximité

### La durabilité compte...

- Impact positif sur l'environnement
- Concentré biodégradable
- Disponible dans des bouteilles réutilisables, avec pulvérisateur, réduit considérablement les déchets d'emballage

**60%** des **demandes d'indemnisation** justifiées par des accidents du travail en 2010 et 2011 sont liées à des **irritations de la peau.**



**17%** des demandes indiquées ci-dessus **sont** liées à des **troubles respiratoires\***



\*Berufsgenossenschaft für Nahrungsmittel und Gastgewerbe, 2013