

# KITCHENPRO OXY

Einfache Reinigung und Desinfektion in einem Schritt für verschiedenste Oberflächen

**ECOLAB**<sup>®</sup>  
PROTECTING WHAT'S VITAL™

## KÜCHEN- SUPERHELDEN IN AKTION



### 1 WUSSTEN SIE SCHON?

Der Personalmangel hat weiterhin erhebliche Auswirkungen auf die Gastronomie. Der Sektor beschäftigt

**7 %**

weniger Arbeitskräfte\*.

Viele Krankheitserreger können **mehrere Monate lang** auf unbelebten Flächen wie z. B. Metalloberflächen überleben, wenn keine vorbeugende Desinfektion durchgeführt wird!

\*foodserviceequipmentjournal.com  
\*im Vergleich zu 2019

### 2 DER SUPERHELD UNTER DEN DESINFEKTIONSREINIGERN: KITCHENPRO OXY

#### GESCHÄFTSERGEBNISSE



Hervorragende Reinigungsleistung und schnell wirkende Desinfektion mit einem breiten Wirkungsspektrum in nur einem Schritt für maximale Effizienz bei der Anwendung.



Mit nur einer Bestellung Kitchen Pro Oxy lassen sich 6 Stunden Arbeitszeit einsparen\*.



Geeignet für Bereiche mit und ohne Lebensmittelkontakt.



#### OPERATIVE FAKTOREN



Neue H2O2-Technologie mit breitem Wirkungsspektrum: bakterizid, fungizid, viruzid und sporizid. Hinterlässt keine Rückstände.



Verhindert mögliche Seifen- oder Proteinrückstände, die die Wirksamkeit von Desinfektionsmitteln beeinträchtigen können.



Alkoholfreie Schaumformulierung zur verbesserten Anwendung und Sicherheit.



Hilft bei der Vermeidung von Kreuzkontaminationen.



Kurze Einwirkzeit und Arbeiten ohne persönliche Schutzausrüstung.



#### UMWELTAUSWIRKUNGEN



Spart bis zu 30 Liter Wasser pro Karton (6 x 750 ml Flasche)\*.



Formulierung ohne Aktivchlor und Lösemittel.



Wirkstoffe zerfallen in Wasser und Sauerstoff.

\*\*\*\*Für KitchenPro Oxy Wipes S 6 x 100'



#### GELIEFERTER GESAMTWERT

