

ECOLAB®
PROTECTING WHAT'S VITAL™

KitchenPro

Sauberer. Sicherer. Gesünder



Eine der vorrangigen Herausforderungen ist eine saubere und sichere Küche

Ihre Herausforderungen:

- ✕ Lebensmittelsicherheit
- ✕ Arbeitssicherheit
- ✕ Produktivität

Unfälle durch Ausrutschen, verursacht durch **nasse oder rutschige Fußböden**, und die unsachgemäße Handhabung von gefährlichen Stoffen, wie ätzende **Anwendungslösungen von Reinigungsmitteln**, sind häufige Probleme im Bereich Foodservice.

“Wird im Bereich der Lebensmittelzubereitung nicht nach den HACCP Prinzipien gearbeitet, kann das zu hohen Strafen bis hin zur Schließung des Unternehmens führen, und davon abgesehen zu gefährdeten Konsumenten!”

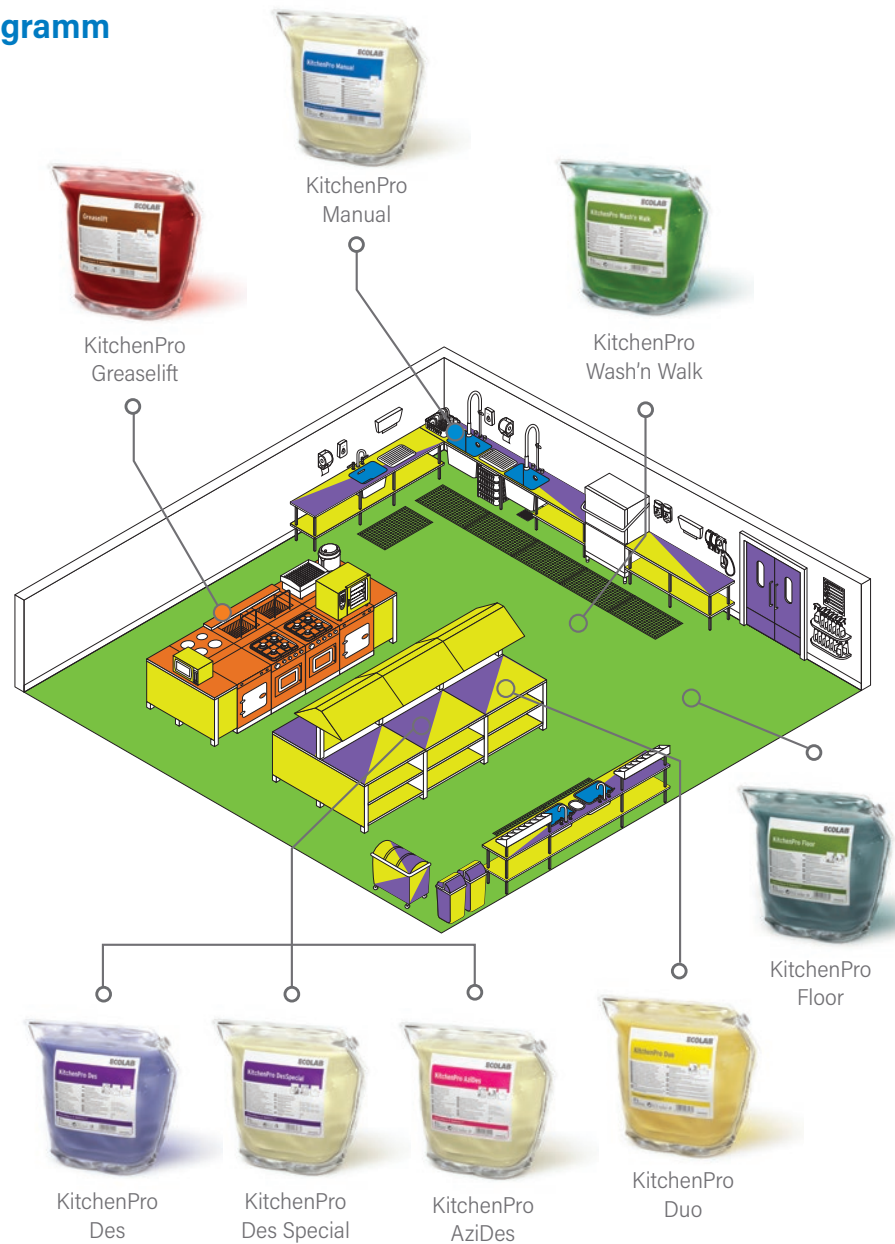


Auch mit einer guten risikobewertung und präventionsmassnahmen können zwischenfälle nicht ausgeschlossen werden.

KitchenPro unterstützt Sie, Hygienestandards zu etablieren

KitchenPro das Küchenhygiene Programm

- ✕ Innovative Produkte und Dosiertechnik
- ✕ Sichere, hygienisch saubere Ergebnisse
- ✕ Zeitersparnis und Kostenkontrolle
- ✕ Regelmäßige Schulungen und Unterstützung vor Ort
- ✕ ganzheitlicher Lösungsansatz mit nachhaltiger Wirkung



"Kreuzkontamination ist einer der **häufigsten Gründe für Lebensmittelinfektionen:**

Diese erfolgt immer dann, wenn Keime von einem Lebensmittel zum anderen, auf Oberflächen, Hände oder Equipment verteilt werden."*

Kitchenpro des special ist bakterizid und fungizid gemäss en1276, en1650, en13697 und wirksam gegen noroviren.

Erstklassige Entfernung von Fett- und Grillrückständen

Greaselift™

Leistung zählt...

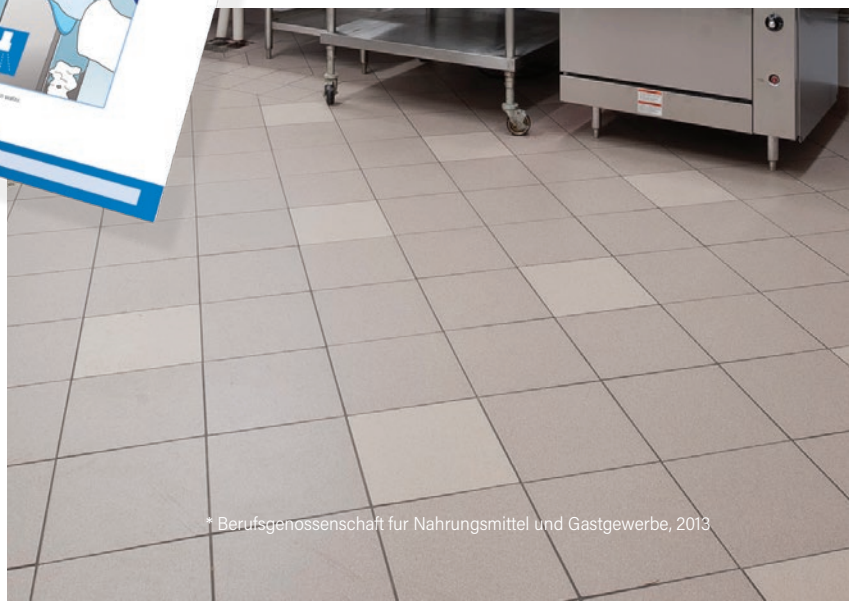
- ✕ So effizient wie ein ätzender Fettlöser
- ✕ Schnelles Fettlösevermögen
- ✕ Perfekt für die gründliche und tägliche Reinigung von Öfen, Grills und Abzugshauben
- ✕ Aluminium- und glassicher
- ✕ Einfache Handhabung

Sicherheit zählt...

- ✕ Fördert eine sichere Arbeitsumgebung
- ✕ Ohne gefährliche Dämpfe und nicht entzündlich

Nachhaltigkeit zählt...

- ✕ Fördert einen positiven Einfluss auf die Umwelt
- ✕ Abfüllung in wiederverwendbare Sprühflaschen führt zu einer Reduktion von Verpackungsmüll



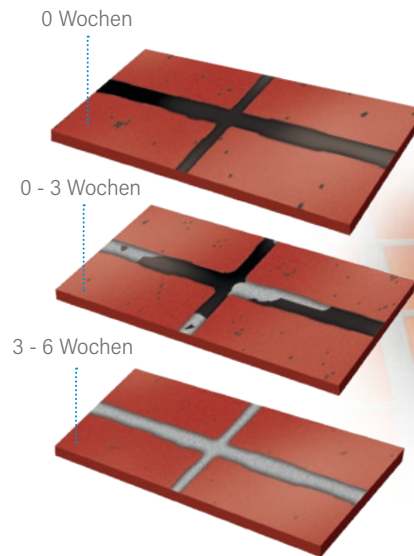
Fettverschmutzte Fußböden können eine ernsthafte Gefahr für Ausrutsch-Unfälle sein



Attackiert **Fettverschmutzungen** auf rutschigen Küchenböden und reduziert dadurch Unfallrisiken.

Innovative Technologie. Patentierte Formel mit Enzymen für hervorragende Reinigungsergebnisse.

- ✗ Ohne Nachspülen. Das Produkt auf dem Boden belassen, so dass es seine volle Wirkung entfalten kann
- ✗ "Isst" Fett. Spezielle Enzyme spalten alle Arten von Küchenfett
- ✗ Kontinuierliche Wirkung. Enzyme arbeiten während und nach der Anwendung
- ✗ Maßgeschneiderte Reinigung. Erhalten Sie zusätzliche Reinigungsleistung genau dort, wo diese notwendig ist
- ✗ Nachhaltigkeit. Arbeitet effizient mit kaltem Wasser; Bodenreinigung ohne Nachspülen spart Wasser



Studien beweisen das Wash'n Walk die **Trittsicherheit erhöht** und damit die Fußböden sicherer macht.

Der Ecolab Spezialist **arbeitet eng mit Ihrem Team** zusammen und hilft Ihnen, sich auf Ihr Kerngeschäft zu konzentrieren. Damit Sie sich nicht ständig um den Reinigungsablauf und die korrekten Anwendungsverfahren kümmern müssen.



- **BEDÜRFNISSE ERMITTELN**
- **PROGRAMME AUSWÄHLEN**
- **IMPLEMENTIERUNG**
- **TRAINING**
- **LAUFENDE SERVICE - AUDITIERUNG**
- **BERICHTERSTATTUNG**

KitchenPro: Produktübersicht Hochkonzentrate



KITCHENPRO WASH'N WALK

Küchenbodenreiniger ohne Nachspülen

2 x 2L

9081930



KITCHENPRO GREASELIFT

Grillreiniger und Fettlöser

2 x 2L

9079400



KITCHENPRO MANUAL

Manuelles Spülmittel

2 x 2L

9081910



KITCHENPRO DUO

Allzweckreiniger und Bodenreiniger

2 x 2L

9081970



KITCHENPRO FLOOR

Fußbodenreiniger

2 x 2L

9081870



KITCHENPRO DES

Desinfektionsreiniger (VAH gelistet)

2 x 2L

9081990



KITCHENPRO DES SPECIAL

Desinfektionsreiniger (ohne Gefahrensymbol)

2 x 2L

9079720



KITCHENPRO AZIDES

Saurer Desinfektionsreiniger

2 x 2L

9082010

KitchenPro: Dosiertechnik

- ✗ Ke in Schütten und Verschütten
- ✗ Kein Kontakt mit Konzentraten
- ✗ Gebrauchsfertige Lösungen
- ✗ Einfache Handhabung
- ✗ Weniger Verpackungsmüll durch Beutelware



Ecolab Europe GmbH
Richtstr. 7
CH-8304 Wallisellen

Ecolab Deutschland GmbH
Ecolab-Allee 1
D-40789 Monheim am Rhein
+49 (0) 2173 599-1-900

Ecolab GmbH
Rivergate - Handelskai 92
A-1200 Wien
+49 (0) 171 52550

Ecolab (Schweiz) GmbH
Kägenstrasse 10
CH-4153 Reinach
0800 326522

www.ecolab.com

© 2025 Ecolab USA Inc. All rights reserved.

ECOLAB[®]
PROTECTING WHAT'S VITAL™