

Pulizia e sanitizzazione

Da Allegrini, due esigenze in un'unica soluzione, per la pulizia delle parti esterne di attrezzature e macchinari, di piani di lavorazione degli alimenti e di celle frigorifere

Pulizia e sanitizzazione sono procedure necessarie in ogni ambito professionale, ma acquisiscono ancora di più un ruolo cruciale nelle industrie alimentari, laddove si lavorano le materie prime e si producono gli alimenti che arrivano infine sulle nostre tavole.

Nella mente del produttore, assicurare un elevato grado di pulizia e igiene nella propria attività corrisponde spesso ad un utilizzo di tanti prodotti, ognuno con una specifica funzione.

In realtà, è possibile semplificare le operazioni di pulizia e sanitizzazione, detergendo le superfici e garantendo allo stesso tempo l'abbattimento della carica batterica: **Cloro Foam** di Allegrini, storica azienda italiana leader nel settore della detergenza



professionale, **è la soluzione che consente – in una sola operazione – deterzione e disinfezione** con una bassa concentrazione di utilizzo. Per questo ed altri prodotti dall'azienda bergamasca, è stata depositata la richiesta di registrazione come "biocida" con il numero di protocollo: Case #BC-BT045834-21.

Indicato per la pulizia delle parti esterne di attrezzature e macchinari, di piani di lavorazione degli alimenti e di celle frigorifere, Cloro Foam è ideale da utilizzare sulle pareti verticali grazie al suo elevato potere schiumogeno che, mediante attrezzature schiumanti fornite anch'esse dall'azienda, consente di esplicare la sua azione ossidante e disinfettante, nonché un'eccellente rimozione

degli sporchi organici particolarmente tenaci, dopo un breve tempo di contatto.

Consigliato per il protocollo HACCP, il detergente sanitizzante è ampiamente certificato in seguito a test di laboratori esterni; i risultati attestano effetti battericida, levuricida, fungicida e virucida. Il prodotto è inoltre attivo nei confronti di Listeria e Salmonella. Per una corretta pulizia, tuttavia, non bastano solo prodotti di qualità: Allegrini mette in guardia sul metodo utilizzato. Ogni problematica che concerne sporco e batteri richiede un **approccio integrato tra soluzioni detergenti e attrezzature, formazione del personale e assistenza**, un sistema di servizi al cliente che l'azienda ha coniato "**Metodo Allegrini**".



Cleaning and sanitizing

Two needs, one solution by Allegrini, for cleaning the exteriors of equipment and machinery, tables for food preparation and refrigeration cells

Cleaning and sanitizing are indispensable procedures in every professional field, but they acquire even more a critical role in the food industries, where raw materials are processed to produce the food that finally arrives on our plates. In the mind of the food producer, ensuring a high level of cleanliness and hygiene in his activity often corresponds to the use of many products, each with a specific function.

Actually, it is possible to simplify the cleaning and sanitization operations, guaranteeing at the same time the removal of the bacterial contamination: **Cloro Foam** by Allegrini, historical Italian company leader in the professional cleaning sector, **is the solution that allows - in a single application - cleaning and disinfection** with a low concentration of use.

For this and other solutions produced by the company based in Bergamo – North Italy, the application for registration as a "biocide" has been submitted with the protocol number: Case # BC-BT045834-21. Suitable for cleaning the exteriors of equipment and machinery, tables for food preparation and refrigeration cells, Cloro Foam is ideal for use on vertical walls thanks to its very high foaming power, which, through foaming equipment also provided by

the company, allows to carry out its oxidizing and disinfecting function, as well as an excellent removal of particularly stubborn organic dirt, after a short contact time.

Recommended for the HACCP protocol, the sanitizing detergent is widely certified by an external laboratory; the results confirm bactericidal, levuricidal and virucidal effects. The product is also active against Listeria and Salmonella.

For a correct cleaning, however, only quality products are not enough: Allegrini warns about the method used. Every problem involving dirt and bacteria requires an **integrated approach between cleaning solutions and equipment, staff training and assistance**, a system of customer services that the company has introduced as "**Allegrini Method**".

allegrini
FOOD INDUSTRY

Via sporco e batteri in un solo gesto.

Scopri il potere schiumogeno di *Cloro Foam*.

DA OLTRE 70 ANNI PULIZIA, IGIENE E QUALITÀ
CON IL METODO ALLEGRINI



SOPRALLUOGO & REPORT



FORNITURA DI PRODOTTI



INSTALLAZIONE SISTEMI DI DOSAGGIO



FORMAZIONE



ASSISTENZA TECNICA

