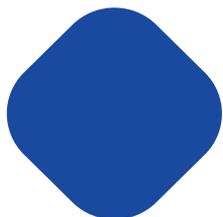


ecobac
Higiene Alimentaria

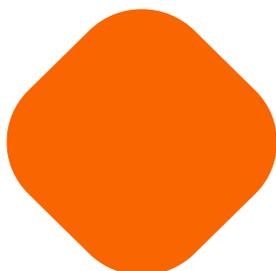
Servicio de alta calidad

Nuestra actividad se concentra en dos puntos clave: un sistema de investigación y desarrollo del contenido innovador y alcanzar la máxima profesionalidad para ofrecer a nuestros clientes y usuarios el mejor servicio posible.

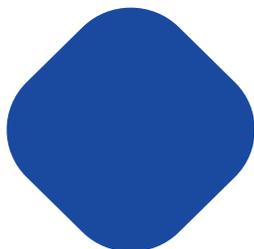
Mediante nuestro portal web www.ecobac.es es posible acceder inmediatamente al catálogo de todos los productos ecobac, y en el área de noticias puede conocer los nuevos artículos creados por nuestro departamento técnico, así como las novedades sobre productos químicos de nuestro laboratorio. Y no sólo, ecobac es cercano a sus clientes mediante servicios tales como:



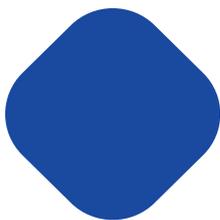
Utilización de las nuevas tecnologías y desarrollo de instrumentos web para ser más cercanos a nuestros clientes y usuarios



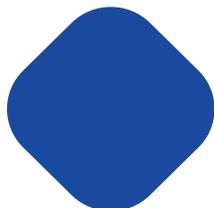
Formación del personal final para el uso correcto de los sistemas propuestos y adaptación a normativas sanitarias o protocolos



Reducción del tiempo de cumplimiento de los pedidos con actualizaciones al cliente sobre el estado del mismo pedido



Departamento de formación e I+D+I aplicado para el desarrollo de soluciones acorde a las necesidades del cliente



ecobac Higiene Alimentaria - Visitanos en nuestro canal formativo y en demostraciones en vivo de youtube

Productos químicos

Cepillos y mangos

Haraganes

Textil - No tejidos - Accesorios - Celulosas

Dispensadores

Sistemas de fregado

Contenedores

Tablas de corte HA

Anti-calcáreos

Generación de Ozono

Sistemas I-Mop automáticos





La eficacia de un multiusos desinfectante desengrasante sin materias nocivas.

Descubre Sanibac Pro Gel

Sanibac Profesional Gel es un desinfectante multiusos creado en base a las necesidades de la industria alimentaria.

Su eficacia y fácil utilización le permite la aplicación en todo tipo de materiales lavables con agua. No daña ningún tipo de material y es totalmente biodegradable. Cumpliendo las normativas vigentes. Como desengrasante actúa de forma activa y diluye por completo las moléculas de la grasa, esto hace que frente al biofilm su eficacia sea incomparable.

Los sistemas de aplicación de Sanibac no tienen limitación. Debido a su peculiar formulación es aplicable en todo tipo de equipos mecánicos como, fregadoras, aspersión, sistemas de aspersión, pediluvios, fregado tradicional. La utilización de un desinfectante en la limpieza cotidiana, y no solo en aplicaciones

puntuales proporciona una notable mejora en los procesos de L+D dentro de los procesos de la industria alimentaria y en la limpieza general. Las cualidades técnicas le confieren un bacterios-tático residual, que amplía los efectos desinfectantes hasta 24 horas, después de su uso.



**Dilución
1/20**

El formato de uso le permite aplicarlo de forma manual, automática o por dosificación.

Registro HA
14-20/40-07084HA superficies
14-20/40-07084 ambiental
EAN 8437014041026

La eficacia de los sistemas tradicionales químicos en un solo concepto de desinfección y limpieza



ecobac
Higiene Alimentaria



**Suavidad
en su
piel**

ph debilmente
ácido que
mantiene el
equilibrio natural
de la piel.

Salvar vidas esta en tus manos

La fórmula jabonosa sin perfumes ni colorantes que transmitan modificaciones a las superficies o alimentos.

Lavamanos con acción dermoprotectora y suavizante de la piel. Arduina es un jabón biodegradable al cual no le afecta la dureza del agua. Indicado para la higiene personal en los procesos de la industria alimentaria, farmacéutica y cosmética. De buena tolerancia cutánea esta indicado para la limpieza de manos de los operarios en situaciones donde se genera suciedad muy difícil.

Su formulación con gránulos especiales, arrastra la suciedad e incrustaciones con suma facilidad, sin arañar o dañar la piel. Su idoneidad detergente y la buena tolerancia cutánea, junto a su pH débilmente ácido, ayudan a mantener el equilibrio natural de la piel. Se trata de una fórmula que deja las manos

limpias, suaves y sin residuales de perfumes. Creado para su uso en dosificación directa o por medio de dosificadores de gel espumantes. Arduina Sanit es un producto de uso frecuente, gracias a que su formulación mantiene la piel hidratada, evitando su irritación e inflamación.

**cuidado
y salud**

Bacteriostático y fungistático, evita la proliferación in situ.

La eficacia en sus manos protege la salud en los procesos susceptibles de contaminación.





**tecnología
higiénica**

Formulación para
desinfección
de manos sin
aclarado.

La desinfección extrema

La desinfección de nuestra mejor herramienta de trabajo sin residuales ni contaminación cruzada.

Antiséptico de acción rápida y evaporación con fórmula hidroalcohólica que limpia y desinfecta sin necesidad de aclarado con agua. Protege la piel gracias a los agentes hidratantes que contiene su composición. Destinado a la higiene personal e indicado para entornos de trabajo con un alto grado de higiene en los que no sea posible lavarse y enjuagarse las manos.

Los productos con base hidroalcohólica tienen propiedades bactericidas, fungicidas y virucidas, dada su capacidad para desnaturalizar las proteínas plasmáticas de los microorganismos. Una de las ventajas que presentan estas fórmulas es la compatibilidad de la piel con el alcohol. El pH de la piel no se altera fácilmente por el alcohol

y se mantienen las propiedades protectoras del manto ácido natural de la piel. Además, esta fórmula se evapora rápidamente con el frotado de las manos sin dejar residuales grasos o con efecto pegajoso, como las formulaciones típicas en estos términos de uso y para la aplicación destinada.

**Salud
en sus
manos**

Efectividad
sanitaria con
certificación
desinfectante

La eficacia en desinfección de manos, donde la salud es primordial en procesos de alimentación.





**Cloro
Gelificado**

Acción directa
para superficies
donde se requiere
un blanqueado o
desincrustado en
profundidad.

El cloro en calidad visual y sistemas

La eficacia del cloro llevada a la gelificación de uso
directo en superficies y sistemas.

Una de las preocupaciones más importantes, después de la desinfección, es la imagen. Nuestro trabajo ha de ser immaculado y las superficies han de reflejar la higiene y limpieza. Por este motivo el uso de un blanqueante es fundamental en el mantenimiento de las superficies de corte o los equipos de teflón.

Hemos trabajado en la formulación de un producto que suma la limpieza, y blancura higienizando al mismo tiempo. Sabemos que el cloro ejerce un efecto blanqueante y lo hemos mejorado con nuestro sistema de gelificación, para mejorar la eficacia en superficies.

La comodidad de usar un producto sin necesidad de diluirlo ni manipularlo, es una de las ventajas frente a sistemas que utilizamos de forma mas clásica. Nuestra formula ha sido creada específicamente para este fin, por lo que su eficacia es perfecta.

**cómodo
y seguro**

Aplicación directa
sin necesidad
de diluir el
producto con agua

La eficacia del cloro gelificado en blancura



ecobac
Higiene Alimentaria



**máxima
seguridad**

Aplicación en
materiales minerales
y vitrificados.

Tratamiento Antideslizante de Seguridad

La solución definitiva para zonas de peligro
sin modificar visualmente la superficie.

La problemática de suelos deslizantes y peligrosos en la industria alimentaria es uno de los casos más comunes a los que hemos aportado una solución definitiva. El efecto que conseguimos con ecosec es la creación de un panel de conos macroscópicos de forma mecánica, sin deteriorar las superficies.

Esto es un efecto que se percibe desde el momento en el que se ha tratado la superficie y que perdura, según el tránsito del área entre dos a cinco años. Ecosec es un producto de una sola aplicación. Este motivo hace de ecosec un aliado para la seguridad.

Ecosec se puede aplicar en materiales minerales, vitrificados y gres. Las áreas de cocinas, piscinas, baños, saunas, bañeras, terrazas, etc... serán siempre seguras. Cuanta mas agua tenga la superficie, mejor sera el agarre sobre ella.

**fácil
aplicación**

Un solo tratamiento
garantiza la
seguridad durante
años.

La seguridad de un suelo antideslizante
con la comodidad de una sola aplicación en superficie.



ecobac
Higiene Alimentaria

**doble
duración**

Concentrado con
aroma a lima suave
para uso directo
o diluido.

La diosa de las Aguas

El clásico elevado a los sistemas
profesionales de desengrase y abrillantado de vajillas

Deva Vajillas manual se desarrolla con materias primas que le confieren un gran poder espumante. Como jabón concentrado puede usarse directo o diluirlo, para aumentar su duración dependiendo del uso al que se destine. El secado es rápido y deja las superficies sin residuales y limpias.

La formulación es una selección de materias primas que permite el uso en todo tipo de superficies de cocina, así como en otro tipo de superficies o materiales. Deva tiene un componente que le permite un aclarado fácil, ahorrando agua y energía.

Deva Vajillas es jabón polivalente para uso en vajillas, utensilios de cocina, porcelanas, cristalería, acero inoxidable, aluminio, superficies barnizadas, lacadas o materiales plásticos en áreas de cocina, comedores, carnicerías, supermercados...

**fuerza
y
cuidado**

Formulación energética
con la suciedad,
delicada con
las manos.

La eficacia de las aguas azules naturales crean
un clásico con carácter de futuro



ecobac
Higiene Alimentaria



**Capacidad
durabilidad**



51 cm x 36 cm

La bayeta en higiene alimentaria

Resistente a la
tensión y
temperaturas altas

Nueva generación de bayetas con certificación
FCC (Food Contact Clearance)

**Resistente
absorbente**

Capacidad
antibacteriana
FCC

Alimentos Seguros

Su fibra sintética y la forma de fabricación previenen el crecimiento de bacterias en su interior. Su forma de red abierta le permite un enjuague completo sin acumulación de residuos, mejorando sustancialmente el arrastre en superficies. Bayeta Sanit ha pasado todas las pruebas y cumple las normas y regulaciones (EC) No 1935/2004 de el Parlamento Europeo en

materiales y artículos con intención de estar en contacto con los alimentos. Bayeta Sanit ha sido creada para mejorar los protocolos de higiene y ayudar a mantener de forma eficaz los estándares de APPCC. Creada con el sistema de codificación de color, nos ayuda al control de uso en áreas controladas y de esta

forma evitar uno de los peligros más frecuentes en las áreas alimentarias, la contaminación cruzada. La alta calidad del material le permite su lavado en lavadora y alargar la vida útil de la bayeta. Otra de sus cualidades es la resistencia al calor en una amplia medida.

La eficacia en el uso de bayetas en los sistemas
alimentarios e industria





**Esencia
Gastro**

**Resistente
al
calor**

Un problema, una solución.

Especial para la
limpieza de tubos
de vapor

Nueva generación de bayetas con certificación
FCC (Food Contact Clearance)

Codificación
de colores
distintos a
los del sistema
de APPCC.

Su fibra sintética y la forma de fabricación previenen el crecimiento de bacterias en su interior. Su forma de red abierta le permite un enjuague completo sin acumulación de residuos, mejorando sustancialmente el arrastre en superficies. Bayeta Sanit ha pasado todas las pruebas y cumple las normas y regulaciones (EC) No 1935/2004 de el Parlamento Europeo en

materiales y artículos con intención de estar en contacto con los alimentos. Bayeta Sanit ha sido creada para mejorar los protocolos de higiene y ayudar a mantener de forma eficaz los estándares de APPCC. Creada con el sistema de codificación de color, nos ayuda al control de uso en áreas controladas y de esta

forma evitar uno de los peligros más frecuentes en las áreas alimentarias, la contaminación cruzada. La alta calidad del material le permite su lavado en lavadora y alargar la vida útil de la bayeta. Otra de sus cualidades es la resistencia al calor en una amplia medida.

**La eficacia en el uso de bayetas en los sistemas
alimentarios e industria**



ecobac
Higiene Alimentaria

Evomatic Cristal
Abrillantador concentrado

alto
rendimiento

Eliminación
de un 82% de
agua en la formulación.

Evomatic
Lavavajillas concentrado

La evolución en lavado Automatico

El cambio de la química tradicional aplicando
a la eliminación logística en el proceso de automáticas.

Reducir
transportes

Sabemos que hasta la fecha el 50% de los costes de sistemas en los químicos utilizados en trenes de lavado y sistemas de lavavajillas es logístico, por este motivo desarrollamos la línea **evomatic**. Usted compra lo que usa, sin asumir costes logísticos.

Hemos trabajado en la operativa de dos componentes para el tren de lavado que nos permite reducir el espacio de almacén, la inversión anual y los costes de transporte innecesarios. **evomatic** es el resultado de dos formulaciones maestras

que proporcionan la eficacia en todo tipo de aguas. Sin tener en cuenta su dureza. Tanto el lavavajillas como el abrillantador nos proporcionan un resultado ante cal, residuos secos y grasas, de excelencia.

La esencia de
la fabricación
en sus manos.



La capacidad de un equipo de fregado
con la flexibilidad de una mopa.



**doble
desagüe**

Ruedas pivotantes y
desagües para
facilitar la limpieza

Cubo doble desagüe pro

El fregado manual llevado a la excelencia, compacto, robusto y con sistemas de desagüe fácil para mejorar las tareas

El cubo doble desagüe pro marca una diferencia ante sistemas clásicos de dos aguas, debido a la robustez, lo compacto y cómodo de su diseño y el innovador sistema de desagüe doble para los depósitos de agua. Sistema de ruedas pivotantes que le permiten la mejor movilidad de las tareas de trabajo en áreas reducidas o de difícil acceso.

Sabemos que una de los problemas más usuales es la rotura, accidental de partes como, prensa o asas. Por este motivo se suministran todos los componentes del equipo de forma individual. Esto garantiza la durabilidad de los sistemas en el tiempo. Nuestro carácter sostenible se refleja en nuestros productos.

Otro de los fundamentos del sistema de doble desagüe, es la capacidad de eliminar el agua de residuo y mantener el agua limpia sin necesidad de tirarla, cuando hemos terminado una zona. Con esto eliminamos la posible generación de malos olores en el cubo.



**movilidad
máxima**

Creamos soluciones acorde con los criterios de calidad ambiental y mejoras en los sistemas de trabajo



El sistema dos aguas creado para facilitar las labores de trabajo y mantenimiento del personal

Mango Fibra HA

La aplicación de sistemas náuticos de alta resistencia en un mango con características especiales HA



**Seguridad
alimentaria**

Fibra de vidrio
sin aditivos tóxicos
como, plomo
o cadmio

Eficacia contra obsolescencia

Creado con pasión por reducir los consumos de materias tóxicas para el medio ambiente

Le damos la vuelta a la lógica comercial y creamos un mango que supera las expectativas de nuestros clientes. El mango de fibra HA, es una herramienta diseñada para durar y reducir los consumos de materiales en la industria. Su robustez supera los límites de 164 kilos de presión, para su rotura.

Como todos nuestros útiles de trabajo, ha sido fabricado acorde con las normativas específicas para el uso en Higiene Alimentaria. Por este motivo, nuestro Mango Fibra HA se fabrica sin cloro, plomo, cadmio ni mercurio. Y no produce cloro tras su reciclaje por combustión.

Nuestra política de calidad nos permite crear artículo de uso básico con un nivel de calidad superior. De forma que todos nuestros útiles tienen garantía de reposición entre 1 a 3 años, en diferentes artículos.

**ergonomía
activa**

Codificación de color

Los sistemas de codificación de color nos ayudan a la aplicación del sistema APPCC



Medidas acorde a las normativas de uso europeas

Fabricación conforme a la Federación Europea de Cepillería (European Brushware Federation) con certificado E-800

Escoba HA

La máxima expresión de eficacia e higiene en aplicaciones básicas dentro de la industria alimentaria.

Retención de filamento

Fabricados en PBT resistentes a 134°C para posibilitar la desinfección



No es absorbente

Temperaturas de trabajo entre -18°C y 79°C

La higiene en útiles

Prevención de 99% de la contaminación bacteriana. Materiales aprobados para el contacto con alimentos. Los materiales no pierden su efectividad con el tiempo o el uso de productos químicos.



Cepillo Buque HA

La máxima expresión de eficacia e higiene en aplicaciones básicas dentro de la industria alimentaria.

Retención de filamento

Fabricados en PBT resistentes a 134°C para posibilitar la desinfección

La higiene en útiles

Prevención de 99% de la contaminación bacteriana. Materiales aprobados para el contacto con alimentos. Los materiales no pierden su efectividad con el tiempo o el uso de productos químicos.

No es absorbente

Temperaturas de trabajo entre -18°C y 79°C



Cepillo de asa HA

La máxima expresión de eficacia e higiene en aplicaciones básicas dentro de la industria alimentaria.

Retención de filamento

Fabricados en PBT resistentes a 134°C para posibilitar la desinfección



La higiene en útiles

Prevención de 99% de la contaminación bacteriana. Materiales aprobados para el contacto con alimentos. Los materiales no pierden su efectividad con el tiempo o el uso de productos químicos.

No es absorbente

Temperaturas de trabajo entre -18°C y 79°C



Escobón 45 F/L HA

La máxima expresión de eficacia e higiene en aplicaciones básicas dentro de la industria alimentaria.

Retención de filamento

Fabricados en PBT resistentes a 134°C para posibilitar la desinfección



No es absorbente

La higiene en útiles
Prevención de 99% de la contaminación bacteriana.
Materiales aprobados para el contacto con alimentos.
Los materiales no pierden su efectividad con el tiempo o el uso de productos químicos.

Temperaturas de trabajo entre -18°C y 79°C



Escobón 45 F/C HA

La máxima expresión de eficacia e higiene en aplicaciones básicas dentro de la industria alimentaria.

Retención de filamento

Fabricados en PBT resistentes a 134°C para posibilitar la desinfección



La higiene en útiles

Prevención de 99% de la contaminación bacteriana. Materiales aprobados para el contacto con alimentos. Los materiales no pierden su efectividad con el tiempo o el uso de productos químicos.

No es absorbente

Temperaturas de trabajo entre -18°C y 79°C



Cepillo Mango Medio

La máxima expresión de eficacia e higiene en aplicaciones básicas dentro de la industria alimentaria.

Retención de filamento

Fabricados en PBT resistentes a 134°C para posibilitar la desinfección



La higiene en útiles

Prevención de 99% de la contaminación bacteriana. Materiales aprobados para el contacto con alimentos. Los materiales no pierden su efectividad con el tiempo o el uso de productos químicos.

No es absorbente

Temperaturas de trabajo entre -18°C y 79°C



Cepillo Mango Largo

La máxima expresión de eficacia e higiene
en aplicaciones básicas dentro de la industria alimentaria.

**Retención
de filamento**

Fabricados en PBT
resistentes a 134°C
para posibilitar la
desinfección



La higiene en útiles

Prevención de 99% de la
contaminación bacteriana.
Materiales aprobados para el
contacto con alimentos.
Los materiales no pierden su
efectividad con el tiempo o el uso
de productos químicos.

**No es
absorbente**

Temperaturas de trabajo
entre -18°C y 79°C



Cepillo Mango Corto

La máxima expresión de eficacia e higiene en aplicaciones básicas dentro de la industria alimentaria.

Retención de filamento

Fabricados en PBT resistentes a 134°C para posibilitar la desinfección



La higiene en útiles

Prevención de 99% de la contaminación bacteriana. Materiales aprobados para el contacto con alimentos. Los materiales no pierden su efectividad con el tiempo o el uso de productos químicos.

No es absorbente

Temperaturas de trabajo entre -18°C y 79°C



Cepillo de Mano

La máxima expresión de eficacia e higiene en aplicaciones básicas dentro de la industria alimentaria.

Retención de filamento

Fabricados en PBT resistentes a 134°C para posibilitar la desinfección



La higiene en útiles

Prevención de 99% de la contaminación bacteriana. Materiales aprobados para el contacto con alimentos. Los materiales no pierden su efectividad con el tiempo o el uso de productos químicos.

No es absorbente

Temperaturas de trabajo entre -18°C y 79°C



Haragán Monoblock HA

La máxima expresión de eficacia e higiene en aplicaciones húmedas, labio vulcanizado sin uniones.

**Vulcanizado
mecánico**

La lamina individual aporta una garantía en el control higiénico del útil



Recomendado para áreas donde la limpieza ha de ser exhaustiva.

El haragán monoblock incorpora el uso de arrastre con una lamina dura en su parte superior.



**movilidad
máxima**

Se recomienda el uso con nuestro mango semiflex monoblock para mejorar la distribución de la fuerza en la totalidad del área.

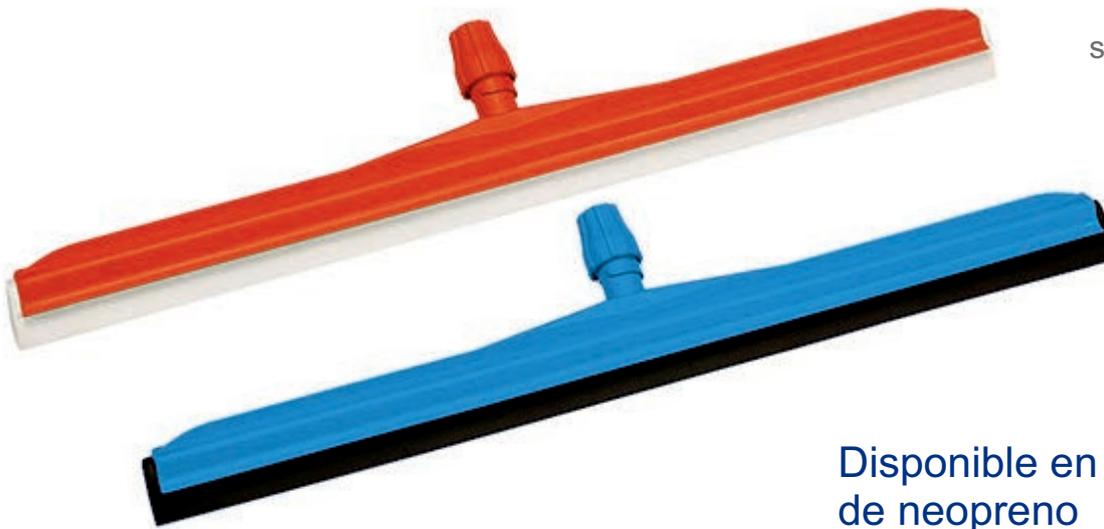


Haragán Goma HA

La máxima expresión de eficacia e higiene en aplicaciones húmedas en higiene alimentaria.

**Polipropileno
y neopreno**

Los haraganes básicos de higiene alimentaria son de gran utilidad para zonas comunes.



Disponibles en dos tipos de formatos de neopreno

La utilización de diferentes neoprenos se aplica dependiendo de las áreas de trabajo.

**movilidad
máxima**

Se recomienda el uso con nuestro mango semiflex monoblock para mejorar la distribución de la fuerza en la totalidad del área.



Cubo Basic HA

La máxima expresión de eficacia e higiene en aplicaciones húmedas en higiene alimentaria.



**escurridor
desmontable**

El sistema de dos aguas llevado al cubo básico de fregado.

**movilidad
máxima**

Robusto y ligero.
Fabricado en PP de
alta calidad con
doble asa.

Materiales de calidad

Gracias al sistema de dos aguas reducimos el consumo de agua y mejoramos la limpieza al usar siempre agua sin residuos.



Mango Telescopico

La máxima expresión de eficacia e higiene en aplicaciones húmedas en higiene alimentaria.



**ergonomia
y resistencia**

Disponibile en sistema de codificación por color con tapones en la parte superior.

Sistema de bloqueo interno

A diferencia de lo común el bloqueo con mecanismo interno le confiere mayor resistencia y durabilidad a la herramienta, ya que está compuesto por un mecanismo de aluminio.

Empuñadura ergonómica con sistemas de goma para un agarre perfecto.



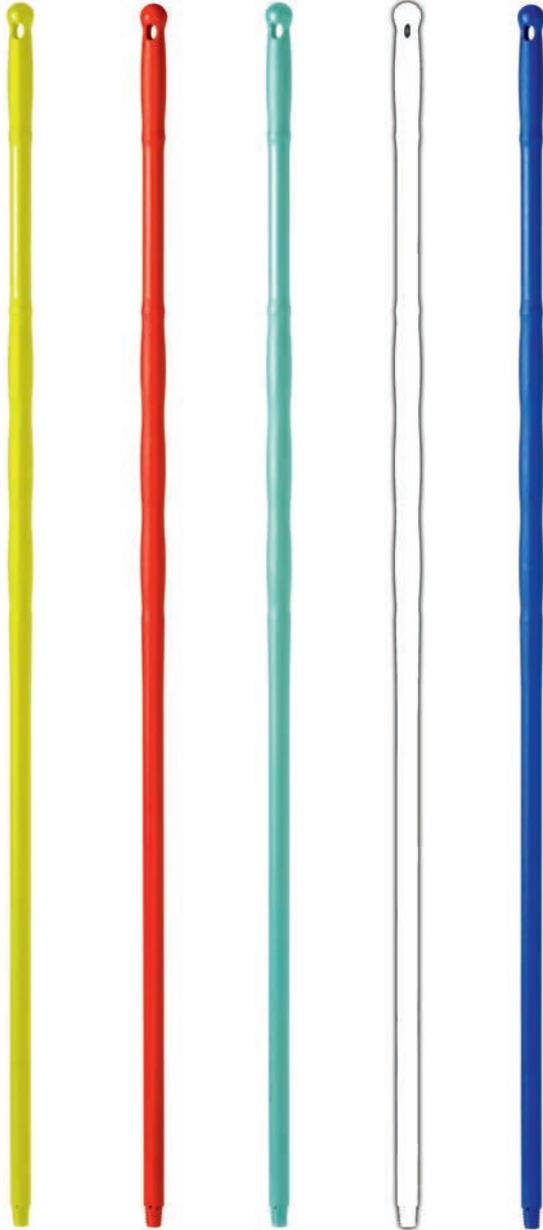
**movilidad
máxima**

Sus medidas son:
97 cm - 184 cm



Mango Monoblock HA

La máxima expresión de eficacia e higiene
en aplicaciones húmedas en higiene alimentaria.



**Flexibilidad
máxima**

Un mango semiflexible
para mejorar los trabajos en
situaciones especiales

**Fabricado en polipropileno
de alta resistencia**

La flexibilidad del mango
hace que la fuerza sea
distribuida en la totalidad
de la superficie de contacto
del haragán, consiguiendo
el mismo efecto de secado
en el centro que en las puntas.
Independientemente del tamaño.

**Especial
Haraganes**

Sus medidas son:
22mm x 145 cm



Recogedor HA

La máxima expresión de eficacia e higiene en aplicaciones dentro del sector alimentario.



Sistema de bloqueo

El sistema de bloque le permite tener movilidad en las tareas de barrido.

Recogedor de líquidos HA

Soluciones a medida en casos especiales de rotura o vertido de líquidos.

Fácil y cómodo

Una solución única ante problemas en áreas nobles.



Sanit y Sanit Plus

La máxima expresión de eficacia e higiene en aplicaciones dentro del sector alimentario.

Sistema de cierre silencioso

Todos nuestros contenedores incorporan sistema de amortiguación en el cierre de las tapas.



El contenedor sin paredes

Nuestro sistema de contenedor abierto incorpora un anillo de sujeción que le proporciona seguridad en el anclaje de la bolsa. Este sistema mejora el vertido y limpieza de los contenedores en áreas de alimentos.

movilidad máxima

Disponible en 2 y 4 ruedas pivotantes con pedal.
Capacidad 90 L



Sanit Open y Closed

La máxima expresión de eficacia e higiene en aplicaciones dentro del sector alimentario.

Sistema de cierre silencioso

Todos nuestros contenedores incorporan sistema de amortiguación en el cierre de las tapas.



Sistema Open

Puerta frontal para mejorar las labores de descarga y limpieza del contenedor en áreas destinadas a la alimentación.

movilidad máxima

Sistema antiolores con discos neutralizadores Sanit odor y sistemas divisorios para el reciclado.



Bajo Mesa

La máxima expresión de eficacia e higiene en aplicaciones dentro del sector alimentario.

Especial cocinas

Creado especialmente para los bajos de mesa de trabajo en cocinas.



movilidad máxima

Su capacidad es de
70 L



Sistemas especiales

- Desagüe interno para la limpieza del contenedor.
- Tapa invertida para facilitar la entrada bajo mesa.
- Con asa abatible de transporte.
- Sistema de cierre silencioso.
- sujeción de la tapa en apertura.
- Doble sistema de asa de volcado.



La máxima expresión de eficacia e higiene en aplicaciones dentro del sector alimentario.



**Apertura
con
pedal**

Sistema con
tensor de bolsa
y sistema abatible
de reducción de olor

Contenedor higiénico

Para uso en servicios y guarderías con sistema tensor de bolsa, pedal para evitar la contaminación y sistema Sanit odor con discos bactericidas clorado desinfectante.

**movilidad
máxima**

Cada uso tiene su solución
higiénica correcta,
contenedor higiénico





**Apertura
con
pedal**

Sistema con
tensor de bolsa
y sistema abatible
de reducción de olor

Contenedor higiénico

Para uso en servicios y guarderías con sistema tensor de bolsa, pedal para evitar la contaminación y sistema Sanit odor con discos bactericidas clorado desinfectante.

**movilidad
máxima**

Cada uso tiene su solución
higiénica correcta,
contenedor higiénico



**Completamente
desmontable**

Facilidad para transporte, limpieza
y vaciado.

Con sistema de bloqueo
y pedal vertical/horizontal,
para movilidad reducida.



Aero 50

Contenedor de pared con sistemas de bloqueo, codificación
de color, amortiguación de cierre silencioso y desmontable.



1 año
garantía
ecobac

**Fácil
instalación**

Todas las partes se
suministran por separado
para la reparación en caso de
vandalismo.

Capacidad 50 L





**Depósitos
apilables**

La solución perfecta
para almacenar en
áreas reducidas,
todo tipo de alimentos

Contenedor de alimentos

Contenedor de pared con sistemas de bloqueo, codificación de color, amortiguación de cierre silencioso y desmontable.



**Orden y limpieza
de forma cómoda**

Los contenedores de alimentos ecobac también disponen de la posibilidad de crear columnas móviles.



**movilidad
máxima**



La movilidad de los contenedores permite introducir la columna completa en cámaras posterior al servicio



Almacenamiento para áreas
reducidas



Fregona Micro Indus

La máxima expresión de eficacia e higiene en aplicaciones húmedas de la microfibras de alta densidad.



La aplicación de la microfibras a los sistemas de fregado reduce el esfuerzo de secado



Fregona Micro Basic

La máxima expresión de eficacia e higiene en aplicaciones húmedas de la microfibras de alta densidad.



La gran capacidad de arrastre de la microfibras en sistemas de fregado



Fregona Micral

La mezcla entre microfibra y algodón trenzado le proporciona solidez y capacidad de absorción .

**Alta
densidad**

La aplicación de la microfibra a los sistemas de fregado reduce el esfuerzo de secado



Ecológicas y eficaces

Reducen el uso de productos químicos y detergentes hasta en un 80 % con lo que son respetuosas con el medio ambiente. Cuando se usan en seco adquieren con la fricción una carga positiva que les permite atraer las partículas de polvo cargadas negativamente (atracción electrostática).

**durabilidad
eficacia**

La gran capacidad de arrastre de la microfibra en sistemas de fregado



**cuatro niveles
de fuerza**



Su forma práctica asegura una cómoda sujeción en la mano y una gran zona útil, de larga duración,

Abrasivos para superficies

La capacidad de un equipo de fregado abrasivo con toda la flexibilidad necesaria para todo tipo de trabajos.

Estropajo Blanco para zonas delicadas, marrón para zonas medias, estropajo verde de agresividad media y estropajo negro de alta agresividad, estropajos con código de color para facilitar el uso en las áreas y materiales específicos. Con sistemas de soporte especiales para trabajos manuales o en suelos.

Sistema de soporte articulado con bloqueo para suelos, paredes e interiores de hornos. Sistema de soporte manual para superficies generales de cocción, acero, manparas, azulejos y superficies en general. Los soportes se fabrican en PP con sistema de anclaje tipo velcro de

gran resistencia. Lo que asegura la vida útil de la herramienta y una adherencia perfecta para realizar trabajos complicados. La dimensión del pad de trabajo permite realizar grandes superficies en menor tiempo y su grosor de 2,5 cm le confiere una gran duración.



**Sistema
tipo
velcro**

La mejor adherencia en soportes de abrasivos





Base con patas de
acero y caucho
alimentario

Profboard: La revolución

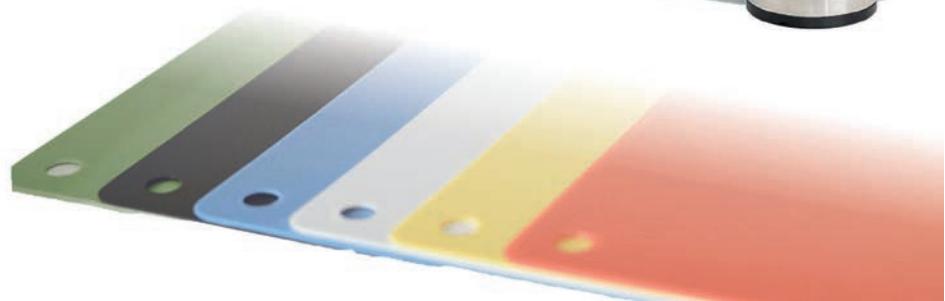
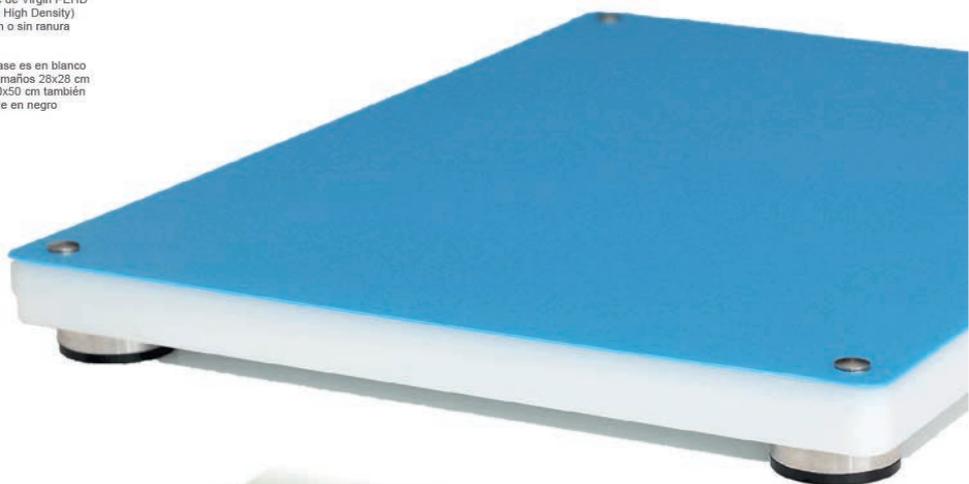
La evolución de las tablas de corte en términos de higiene, ergonomía y eficacia.

Profboard profesional está diseñada para profesionales de la cocina y aficionados a la comida en general. Sólo utilizamos las mejores materias primas en la producción y no hacemos concesiones con la calidad. Profboard profesional se fabrica al 100% en Dinamarca, y gracias a las máquinas CNC automatizadas, garantizamos una calidad altamente homogénea.

Nuestra confianza en la calidad de los componentes es tal, que ofrecemos una garantía de 5 años para la tabla de base y las partes de acero. Todos los materiales de Profboard profesional están autorizados para usos alimentarios y pueden reciclarse o eliminarse de forma respetuosa con el medio ambiente.



Las tablas profboard no están en contacto con las superficies, evitando la proliferación de hongos





2500
opciones

Crea la opción
perfecta para
el uso al que
se destinara

Configura tu sistema de servicio

La capacidad de un equipo de fregado
con la flexibilidad de una mopa.

movilidad
máxima

Acceso a áreas
reducidas
con el sistema
mini

Tenemos una idea bastante nítida de nuestro trabajo. Nuestra misión es definir sistemas de limpieza y producir artículos que puedan mejorar la calidad de trabajo y de vida ya que un entorno limpio es un entorno mejor.

Nuestro método es transparente: se inicia en la producción usando materiales completamente reciclables y ecológicos, ya que estamos convencidos de que extender la vida útil de los productos es un elemento fundamental para reducir el impacto medioambiental, y continúa en todo el proceso de investigación, innovación tecnológica, calidad, flexibilidad y servicio de asistencia técnica y comercial. En la actualidad, ecobac es una realidad capaz de satisfacer todas las necesidades del mercado: desde un hotel a un restaurante, pasando por oficinas, colegios o aeropuertos. Quien elige a ecobac hace lo correcto para un futuro más limpio.



La capacidad de un equipo de fregado
con la flexibilidad de una mopa.



Diseño

Versatilidad,
diseño y calidad
reunidos en un
sistema de trabajo.

Linea hotel boutique

La capacidad de un equipo de fregado
con la flexibilidad de una mopa.

Hecho completamente en Polipropileno, Hotel Boutique representa la evolución del concepto del carro para el sector hotelero. Permite al cliente una total personalización de los componentes y a la imagen del carro. Gracias a importantes estudios de proyección y a la utilización de nuevas tecnologías, la personalización gráfica del carro no tiene límites, con Hotel Boutique se puede imprimir en cuatricomía directamente en la puerta del carro cualquier objeto ó imagen consiguiendo integrar el carro como parte del entorno. Hotel Boutique contribuye a reforzar vuestra imagen, vuestro servicio.

**movilidad
máxima**

La gama de accesorios
permite crear un sistema
especifico para cada cliente



El futuro del servicio de hotel al nivel de sus
huéspedes y de la calidad de su establecimiento.





**Montantes
en
aluminio**

Capacidad, movilidad,
resistencia esa es
su naturaleza.

Movilidad robusta

La capacidad de un equipo de fregado
con la flexibilidad de una mopa.



Se ha diseñado el carro de transporte para cumplir con varios requisitos de trabajo. Fabricado en polipropileno y aluminio. Ideales para uso interior y exterior, en múltiples entornos como catering, industrial, sanitario y comunitario ya que son funcionales, resistentes y perfectos para transportar varios objetos que optimizan el trabajo. Fácil de ensamblar. Fácil de limpiar por su superficie lisa y extremos redondeados.

Extremos redondeados y superficies lisas para facilitar la limpieza. Estantes de plástico antideslizantes. Funcional y resistente, perfecto para tener todo el material a mano. Adecuado para cualquier entorno. También disponible con ruedas de Ø 125 mm que no dejan marca para uso en exteriores



**movilidad
máxima**

Capacidad de carga
por estante 40 Kg en
estantes antideslizantes.

La robustez y movilidad necesarias
en tareas diarias dentro de la industria y colectividades





**Montantes
en
aluminio**

Capacidad, movilidad,
resistencia esa es
su naturaleza.

Almacenamiento

La capacidad de un equipo de fregado
con la flexibilidad de una mopa.

Se ha diseñado el carro de transporte para cumplir con varios requisitos de trabajo. Fabricado en polipropileno y aluminio. Ideales para uso interior y exterior, en múltiples entornos como catering, industrial, sanitario y comunitario ya que son funcionales, resistentes y perfectos para transportar varios objetos que optimizan el trabajo. Fácil de ensamblar. Fácil de limpiar por su superficie lisa y extremos redondeados.

Extremos redondeados y superficies lisas para facilitar la limpieza. Estantes de plástico antideslizantes. Funcional y resistente, perfecto para tener todo el material a mano. Adecuado para cualquier entorno. También disponible con ruedas de Ø 125 mm que no dejan marca para uso en exteriores

**movilidad
máxima**

Capacidad de carga
por estante 40 Kg en
estantes antideslizantes.

La robustez necesaria en tareas de
almacenamiento de la industria y colectividades





Visibilidad plegable

El sistema plegable mejora la visibilidad de las señales de peligro.



Seguridad visual

La seguridad visual es fundamental en áreas de tránsito y su altura mejora su funcionalidad

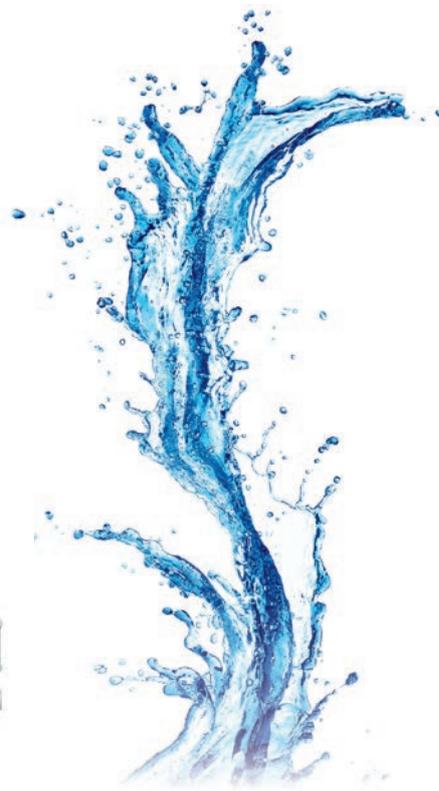
Elementos indispensables para reducir la accidentalidad en áreas cerradas por mantenimiento o pisos húmedos donde haya tráfico peatonal.
Livianas para mayor facilidad al transportarlas.
Plegables para ocupar menos espacio cuando no están en uso.
Disponibles para estampación personalizada.
También disponemos de distintos carteles que se puede fijar sobre la pirámide y de una cadena para zonas donde se desea cerrar el paso.

con iluminación

La seguridad es fundamental en zonas de tránsito.

Materiales respetuosos con el medio ambiente recicla system certificado.





**Depósitos
desmontables**

Facilidad para llenar, limpiar
y vaciar los dos depósitos.
Depósitos separados
para químicos y agua residual.

La ciencia aplicada a la alimentación

La capacidad de un equipo de fregado
con la flexibilidad de una mopa.

El ozono es un desinfectante universal que puede oxidar la materia orgánica y compuestos inorgánicos, destruir virus y bacterias y otros patógenos. Durante más de un siglo ha sido utilizado para procesos de tratamiento de aguas y solo recientemente a tomado gran protagonismo en la industria de alimentación y agricultura. El ozono actúa rompiendo las paredes de las células patógenas y es un método mucho más efectivo que el cloro, pues con solo 0,4 ppm durante cuatro minutos es capaz de eliminar bacterias, virus, mohos y hongos. El ozono es un compuesto muy inestable, con una vida media muy corta, que una vez realizada su labor de desinfección, se descompone formando oxígeno. El aumento en las exigencias de los consumidores y de las reglamentaciones actuales, han dado como resultado un análisis exhaustivo de la selección de desinfectantes utilizados en los procesos de lavado de frutas y verduras. El ozono juega un papel importante en estos procesos, pues a diferencia de otros sistemas, no deja residuales químicos sobre el producto ni en el agua de lavado. El ozono es muy eficaz contra los microorganismos de las frutas, hortalizas y verduras, en especial contra los E. Coli y contra los mohos y levaduras. Actúa de forma eficaz contra la *Ralstonia Solanacearum* que puede producir grandes pérdidas en el sector de la patata, tomate y tabaco. De forma especial, esta bacteria, *Ralstonia Solanacearum*, debe ser eliminada en la industria de procesamiento de patatas, no solo por las pérdidas importantes que se pudieran producir en el producto, sino por que el agua que se ha usado en el lavado está fuertemente cargada en dicha bacteria y debe ser tratada de forma efectiva antes de su vertido.

**movilidad
máxima**

Facilidad en el manejo
de las baterías.
1 hora de carga.
2 baterías = 24/7 power. Li-Ion.





La ciencia aplicada a la alimentación

La capacidad de un equipo de fregado con la flexibilidad de una mopa.

Fuente de vida

El ozono de utiliza en lavado y conservación de alimentos desde los años 70.

La fruta es uno de los tipos de alimento más delicado a la hora de la conservación y almacenaje. Es por ello que merece ser objeto de especial atención y mayores cuidados.

Hay variedades de frutas que entran en putrefacción en poco tiempo. Contienen un porcentaje de agua alrededor de un 90%, lo que hace que el ambiente de las dependencias de almacenamiento tengan una elevada humedad relativa. Esta proporciona el medio más adecuado para el desarrollo de colonias de gérmenes, así como el favorecimiento de fermentaciones. Esta confluencia de circunstancias es la causa de olores desagradables, empeoramiento del aspecto y presentación de la fruta lo que es más importante, después de vaciado el local es necesaria una completa desinfección, para eliminar los gérmenes y mohos de la partida anterior y evitar el contagio a la nueva.

Está comprobando que con el empleo del OZONO disminuyes, considerablemente las pérdidas de peso. Al mismo tiempo no se produce ninguna alteración en el sabor y aroma de la fruta, por el contrario, se acentúa.

Las carnes, junto con el pescado, tal vez sean los productos más perecederos. Para su conservación y almacenaje se requiere el frío y la congelación; pero no basta con esto. Los gérmenes y mohos que habitan las superficies y que han sido paralizados mediante el frío de las cámaras frigoríficas, vuelven a recobrar su vigor, al ser sacada la mercancía de éstas.

El OZONO destruye estos gérmenes dañinos, garantizando una asepsia total en la carne.

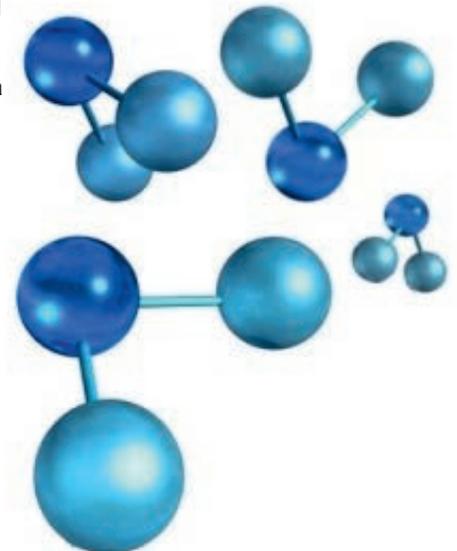
Es conveniente la Ozonización desde el primer proceso que experimenta la carne, ya desde el despiece, transporte, congelación y conservación, hasta el momento de su consumo.

Con el OZONO se obtiene además un mejor aspecto y presentación de la mercancía, al impedir la formación de mohos y la putrefacción. Así como una desodorización de las cámaras, con la consiguiente ventaja para el personal de mantenimiento de las dependencias.

Estimula la acción digestiva de las enzimas, con lo que se consigue una carne más blanda, actuando sobre los tejidos musculares y conectivos de la misma.

En la curación de los quesos es necesaria una humedad relativa elevada, del 80% al 97%. En estas condiciones el queso es especialmente propenso a la formación de moho que, posteriormente, será necesario eliminar mediante lavado y raspado a fondo, para que no decaiga su aspecto. Estas circunstancias ponen límite a la humedad relativa, tan imprescindible en su curación.

El OZONO, al impedir la aparición de mohos, permite trabajar a humedades elevadas con la consiguiente disminución de la pérdida en peso y el ahorro en el trabajo de raspado. Hace posible una mayor densidad en el almacenaje, al mismo tiempo que suprime los olores evitando las molestias al personal.





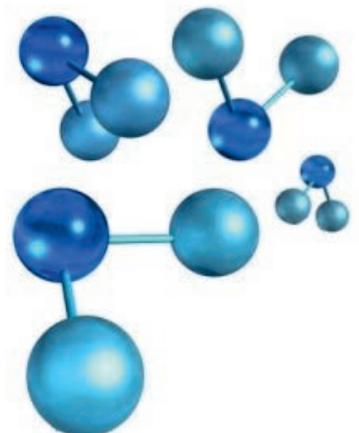
Eliminación de olores
en sistemas de
extracción.

Humos y olores en extracción

La capacidad de un equipo de fregado con la flexibilidad de una mopa.

Los generadores de ozono u ozonificadores de la serie T han sido concebidos para el tratamiento y eliminación de los olores producidos por las instalaciones de hostelería con el fin de eliminar sus efectos en el ambiente exterior. El Ozono es un oxidante muy fuerte y un ideal agente purificador y desinfectante libre de sustancias químicas, de ahí que sea altamente eficaz en tratamientos de desodorización y desinfección, a diferencia de lo que ocurre con otros sistemas. Este poder oxidante hace que las moléculas de ozono ataquen la materia que encuentran a su paso en busca de sustancias susceptibles de ser oxidadas, tales como olores, humos, colorantes, disolventes, incluso bacterias, virus, hongos y mohos. La eliminación de las emanaciones provenientes de las campanas extractoras de las cocinas de restaurantes y bares es muy importante y fundamental sobre todo en las instalaciones de hostelería situadas en el interior de las poblaciones. En estas instalaciones es inevitable la producción de olores y humos grasos por la propia naturaleza de los procesos de cocción, emisiones que frecuentemente resultan desagradables para las personas que viven o realizan sus actividades en los alrededores del foco de emisión. Los ozonizadores u ozonificadores de ecobac para eliminación de olores de extracción y de cocinas cumplen con la norma UNE 400 201 94. Son generadores de ozono tipo B. Y en su cada caso llevan UN CONTROL AUTOMÁTICO DE PRODUCCIÓN Y sistema de dilución.

La eficacia de la naturaleza al alcance de la mano del hombre.





Desinfección de Barricas

La capacidad de un equipo de fregado con la flexibilidad de una mopa.

Sin residuales que contaminen

En el sector del vino, puntero en España, se requieren los mejores procesos de elaboración para ofrecer vinos de excelentes cualidades. Por eso, en los últimos años la industria vitivinícola ha introducido innovaciones como el ozono, un gas con efecto desinfectante pero que no deja ningún tipo de residual químico. Hay que destacar que los mercados nacionales e internacionales cada día son más exigentes tanto en aspectos de seguridad alimentaria como de calidad. Actualmente se extiende el uso del ozono en la producción de vino para la limpieza y desinfección de maquinaria, barricas de roble, utensilios de acero inoxidable, etc. Con el ozono se garantiza un producto de la máxima calidad (pues no afecta negativamente al vino) y el cumplimiento normativo de las empresas con respecto a seguridad alimentaria y a aspectos medioambientales impuestos por la UE. El ozono no sólo desinfecta, sino que esteriliza completamente las superficies eliminando todos los problemas propios de la aparición de hongos en las bodegas. Su poder desinfectante de enorme eficacia tiene como único residual, el oxígeno, totalmente inocuo. Es un gas que está presente en la naturaleza y es utilizado en la industria alimentaria porque a través de generadores de ozono se puede aplicar para desinfectar superficies. Y lo hace sustituyendo a multitud de productos químicos. Esto hace que el proceso de limpieza sea mucho más ecológico, inocuo para los operarios y, además, se produce un ahorro en costes a las industrias alimentarias muy destacado. De este modo, el uso del ozono reduce los costes de la industria vitivinícola. Además de ahorrar en productos químicos, se evitan malgastar miles de litros de agua ya que no hace falta enjuagar para eliminar esos productos químicos. Esto además supone una reducción de tiempo y de energía, lo cual también es un ahorro importante. Pero es que también hay que decir que las aguas residuales son menos contaminantes tratadas con ozono. Otro aspecto que hace más ecológica y económica su utilización, pues se reduce en impacto medioambiental y los pagos por contaminación. Por otro lado, el ozono promueve una bodega más eficiente, más segura y saludable, puesto que se evitan gran cantidad de compuestos químicos en todo el proceso que pueden afectar tanto a la calidad del producto final como a la salud de forma grave de los operarios y bodegueros. Y es que el ozono no deja residuales químicos, porque tras su acción se descompone naturalmente en oxígeno. Especialmente interesante es su uso para la limpieza de barricas de roble, así como de cemento y acero inoxidable. En ellas se aplica el ozono para su limpieza en modo de agua hiperonizada permitiendo la alta desinfección de las mismas sin residuales químicos de ningún tipo y sin alterar las condiciones organolépticas del producto. Elisa García, experta en industria vitivinícola, asegura que “se está demandando la aplicación de los procesos de ozono para la desinfección de barricas, para la línea de llenado de botellas, para los procesos de limpieza... operaciones clave en las bodegas por razones de seguridad alimentaria y también para la propia calidad del producto. Las aguas de limpieza que son verdadas están contaminadas con restos del producto, ya que en la industria vitivinícola hay mucha materia orgánica y también por los propios agentes químicos de la limpieza, por tanto, por razones ambientales y también por razones de seguridad alimentaria exigen el desarrollo de nuevos sistemas de limpieza y desinfección de equipos. No sólo que éstos sean eficientes desde el punto de vista higiénico sino también que sean respetuosos medioambientalmente hablando”.



La mejor tecnología de la naturaleza a nuestro servicio en procesos de limpieza, desinfección y riego.



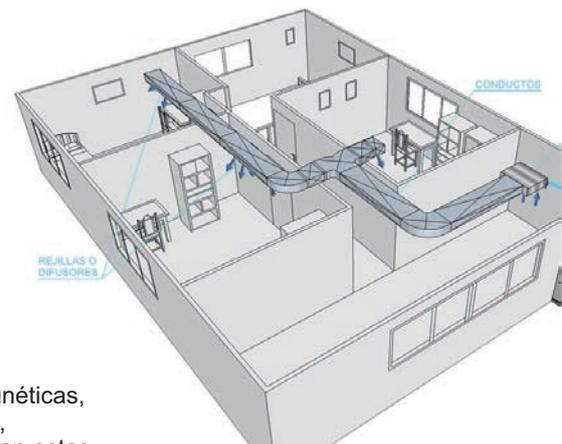
Aire Puro

La eficacia del ozono en sistemas de ventilación reduce los contagios y propagación de enfermedades.

Ambiente saludable

La capacidad de un equipo de fregado con la flexibilidad de una mopa.

Los conductos de Aire Acondicionado y Ventilación son un foco de contaminación ya que éste es un medio propicio para la reproducción mohos, virus, bacterias, microorganismos, por sus condiciones de oscuridad, temperatura y humedad. Además los conductos distribuyen el aire por todas sus salidas (difusores, rejillas, toberas etc.) transportando y repartiendo de este modo cualquier tipo de contaminación microbiológica, especialmente en los locales de pública concurrencia. Donde, estos reciben todo el aire de los mismos, así como microbios y enfermedades contagiosas. La Organización Mundial de la Salud OMS lo ha definido como un conjunto de enfermedades originadas o estimuladas por la contaminación del aire en espacios cerrados. Es un conjunto de molestias y enfermedades originadas en la mala ventilación, la descompensación de temperaturas las cargas iónicas y electromagnéticas, las partículas en suspensión, los gases y vapores de origen químico y los bioaerosoles, entre otros agentes causales identificados. El tipo de molestias que producen y estimulan estas situaciones es variado: mareos, jaquecas, resfriados persistentes irritaciones en las vías respiratorias, piel y ojos, etc. Entre estos malestares las alergias ocupan un papel importante. Los conductos se contaminan rápidamente, aún estando nuevo o recién limpiados. Un equipo de ecobac, nos asegura una desinfección efectiva, segura y constante. Con una inyección de Ozono en el conducto cuando la ventilación está parada, alcanzamos una concentración de Ozono suficiente para eliminar todos los microbios. Esta operación haciéndola todos los días durante 15 minutos, es suficiente para asegurarnos una DESINFECCION EFECTIVA. Así, al mismo tiempo también conseguimos una desodorización del local.



Salud en el aire

Estudios realizados en facultades, muestran una reducción del 87% en contagios de gripe, en sus instalaciones.

La tecnología de vanguardia al servicio de la salud en todas las áreas de aplicación.





**Elimina la
perdida
de sección**

Ioncal elimina la pérdida de sección en tuberías, incluso la que ya estaba antes de la instalación.

Si no puedes con ella, transformala

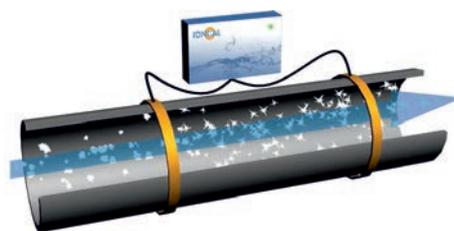
Eficacia garantizada en las aplicaciones para la eliminación de cal en sistemas y tuberías.

El equipo anticálcero IONCAL, es un sistema electrónico compuesto por circuitos integrados que generan mediante resonancia magnética de alta frecuencia pulsada, señales de frecuencias variables con un potencial eléctrico, adaptado a las dimensiones de la tubería y al caudal a tratar. La intervención de IONCAL consta de unos impulsos electrónicos que van dirigidos directamente al centro del agua en las tuberías y que efectúa mediante una transferencia capacitiva de energía, excluyendo por tanto cualquier fenómeno de electrólisis. Esta energía se transfiere al agua, mediante la tubería que actúa como un condensador. No necesita de ninguna sustancia nociva para obtener excelentes resultados y contribuye con su sencillez de actuación a la conservación del medio ambiente. IONCAL es un generador electrónico que produce señales de frecuencias similares a las de la resonancia magnética del calcio, los impulsos generados actúan orientando de manera significativa la cristalización del carbonato hacia una forma no incrustante.



**10 años
de garantía**

Los equipos Ioncal garantizan su eficacia en un año de devolución del importe y 10 de garantía sobre el equipo.



La solución tecnológica a las incrustaciones de cal en sistemas de riego, lavado y conductos de agua generales

Limpieza como tú
quieres
la limpieza.



by





**fregado
& secado**

46 cm área de fregado.
2 Motores.
Defensa de nylon
perimetral.

Conociendo i-mop.

La capacidad de un equipo de fregado
con la flexibilidad de una mopa.

Sabemos que hasta la fecha el 70% de las superficies son tratadas de forma manual con fregona. El tiempo utilizado, esfuerzo y los resultados nunca satisfacen al cliente. La razón es porque las fregadoras automáticas solo son operativas en grandes áreas abiertas.

Hemos trabajado en la operativa de una fregadora industrial, igualando la superficie de trabajo y mejorando su maleabilidad.

Se imagina un equipo que pueda usarse bajo mesas, áreas de trabajo, baños y que

gire 180° sobre el mismo punto? Un equipo que puede transportar, almacenar en áreas reducidas y sin necesidad de ocupar espacio para su recarga?

Pues, ahora ya puede hacerlo!



**movilidad
máxima**

Anclaje en Titanio.
Limpieza debajo
de objetos.
360° de flexibilidad.





**Depósitos
desmontables**

Facilidad para llenar, limpiar y vaciar los dos depósitos.
Depósitos separados para químicos y agua residual.

**Limpieza y secado
revolucionario.**

Gracias al dobles cepillo, el agua se direcciona hacia la aspiración. Consiguiendo un secado sin precedentes.

**movilidad
máxima**

Facilidad en el manejo de las baterías.
1 hora de carga.
2 baterías = 24/7 power. Li-Ion.



**Depósitos
desmontables**

Facilidad para llenar, limpiar
y vaciar los dos depósitos.
Depósitos separados
para químicos y agua residual.



**Limpieza y secado
revolucionario.**

Gracias al dobles cepillo,
el agua se direcciona hacia
la aspiración. Consiguiendo
un secado sin precedentes.



**movilidad
máxima**

Facilidad en el manejo
de las baterías.
1 hora de carga.
2 baterías = 24/7 power. Li-Ion.



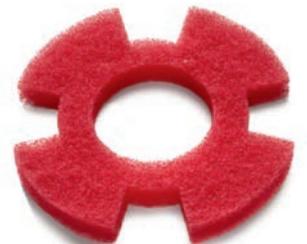
**Depósitos
desmontables**



Facilidad para llenar, limpiar
y vaciar los dos depósitos.
Depósitos separados
para químicos y agua residual.

**Limpieza y secado
revolucionario.**

Gracias al dobles cepillo,
el agua se direcciona hacia
la aspiración. Consiguiendo
un secado sin precedentes.



**movilidad
máxima**

Facilidad en el manejo
de las baterías.
1 hora de carga.
2 baterías = 24/7 power. Li-Ion.





Facilidad para llenar, limpiar y vaciar los dos depósitos.
Depósitos separados para químicos y agua residual.



Codificación por color de los cepillos y químicos

La capacidad de un equipo de fregado con la flexibilidad de una mopa.



Facilidad en el manejo de las baterías.
1 hora de carga.
2 baterías = 24/7 power. Li-Ion.



Comodidad para el operario. Diseñada desde la perspectiva y con la ayuda del usuario final. Superficies completamente limpias y secas. Movilidad completa en 180°.
Eficacia en tiempos de trabajo y reducción de la aplicación.

Bateria

1 Hora de trabajo operativo

Medidas

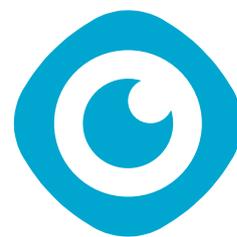
Tiempo de recarga 1 hora	80% de carga
Charging time 4 hours	100% carga completa
I-mop	46 cm / 18.1"
Área operativa	
Operativa teórica	1.800 m ² /hora
Practicas realizadas	1.000-1.300 m ² /hora
Potencia en vaitos	700 W
Deposito de agua/químicos	4 L
Deposito de aguas residuales	8 L
Presión del disco operativo	22 KG
Peso sin baterías - con baterías	17.5 - 21.5 KG
Peso con baterías + agua	25.5 KG
Alto x Ancho x Profundidad I-mop	120 cm x 50 cm x 38 cm
Alto x Ancho x Profundidad Caja	122 cm x 52 cm x 36 cm
Volumen de la caja	0.23 m ³
Capacidad de container 20'	90 - 100 equipos



**fácil en su
transporte**

Ruedas para la movilidad en parado.
Dimensiones reducidas.
Ligero para permitir su movilidad en zonas elevadas.





1. Extra space before (color-coded)
2. Two dirty water tanks
3. On-board i-mop charger (optional)
4. Sockets for mobile phone charger
5. Detachable power cord
6. Air tires for outdoor transport (optional)
7. Wet floor sign holder
8. Bags for used mops and trash
9. Easy drive on/off ramp
10. Flexible drawer layout
11. Easy access drawers that slide out
12. Slide-in storage for five mop handles
13. Cup holder



fácil en su transporte

Ruedas para la movilidad en parado.
Dimensiones reducidas.
Ligero para permitir su movilidad en zonas elevadas.

Our goal is to simplify the total cleaning process and increase your level of joy while you clean.

Technical Specifications

Charger Voltage	115/230 V olt	Weight(product)	80 kg
Castor	5" (Rubber)	Height	109 cm
Material	LDPE	Width	68 cm
Drawer Capacity	100+60 L	Length	165 cm
Clean Tanks	2 x 4 L	Cable	10 M
Recovery Tanks	2 x 8 L	Warranty	2 years

In advance, prepare for extra water and chemicals and you're on your way! Fulfill your cleaning according to HACCP standard.

