

iClean® FLO3

pour la préparation des produits



Chaque année, un restaurant donné produira entre 25 000 et 75 000 livres de déchets alimentaires.[1] Pour les professionnels de la restauration, la détérioration des aliments est une grave frustration qui peut avoir un impact négatif sur les coûts, la qualité des ingrédients, la sécurité et la satisfaction des clients et, sur le plan environnemental, la sécurité alimentaire. L'adoption d'initiatives visant à réduire le gaspillage alimentaire répond à un triple objectif : les personnes, la planète et le profit.

CONÇU POUR LES PROFESSIONNELS

Installations de transformation des aliments

Cuisines commerciales

Cantines

Restaurants

Hospitalité

Soins de santé

Éducation

Établissements

iClean FLO3 pour des produits plus sûrs, plus frais et plus savoureux

Installé en ligne en quelques minutes, iClean FLO3 convertit l'eau du robinet ordinaire en un auxiliaire de transformation alimentaire puissant et non toxique qui aide à réduire les risques de détérioration des aliments, en fournissant :

SÉCURITÉ ACCRUE

Élimine les bactéries et les pesticides, rendant les produits plus sûrs et réduisant les risques de maladies d'origine alimentaire.

DURÉE DE CONSERVATION PROLONGÉE

Favorise une durée de conservation prolongée des produits en éliminant les contaminants qui peuvent provoquer une pourriture précoce.

COULEUR ET SAVEUR AMÉLIORÉES

Aide à accentuer la couleur et la saveur des produits en éliminant les contaminants et les pesticides qui altèrent le goût naturel tout en ternissant la couleur et la brillance.

Simple. Sûr. Durable.

Sans produits chimiques ni résidus agressifs, la solution iClean FLO3 ne présente aucun risque pour les personnes et la planète, revenant en toute sécurité à l'oxygène et à l'eau après chaque utilisation.

SANS RINÇAGE

Solution sans résidus et sans rinçage permettant d'économiser du temps, de l'énergie et des ressources.

NON TOXIQUE

Solution sans résidus et sans rinçage permettant d'économiser du temps, de l'énergie et des ressources.

BIODÉGRADABLE

Revient à l'eau ordinaire et à l'oxygène après utilisation, garantissant qu'aucun sous-produit nocif ne pénètre dans les cours d'eau.

Conformité réglementaire

EPA
7 USC §136 et suivants (1996)

USDA
7CFR205.605

FDA
21CFR173.368

OSHA®

Vidéo d'installation



CLIQUEZ ICI POUR REGARDER

[1] ANDREAS MITTLER, « GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LES RESTAURANTS : CE QUE NOUS SAVONS », QUATRE MAI 2023.

tersano®

Optez pour le FLO3 !

www.tersano.com
1.800.808.1723 • commandes@tersano.com

DATE D'ÉMISSION 10.23