

iClean® FLO3

pour Machines à Glace

Les clients attendent le goût croustillant et rafraîchissant de la glace dans leurs boissons, mais votre machine à glace leur offre-t-elle quelque chose de plus que ce qu'ils ont commandé ?

L'environnement humide à l'intérieur de votre machine à glace peut constituer un terrain fertile pour le transfert de moisissures et de bactéries.

Non seulement la contamination n'est pas si agréable pour votre glace, mais elle peut entraîner des échecs d'inspection sanitaire, des obstructions et des pannes de machines, ainsi que des maladies d'origine alimentaire.



Avec iClean FLO3, justice est rendue

Pour réduire les risques liés aux machines à glace, iClean FLO3 convertit l'eau municipale en un puissant nettoyant sans produits chimiques, en ligne et à la demande.

EFFICACE Réduit



la contamination et prévient la formation de biofilms.

SÉCURITÉ DE LA NOURRITURE



Aide à la transformation alimentaire mondialement acceptée.
100 % exempt de produits chimiques nocifs.

CONTINU



Fournit un nettoyage continu pour un contrôle qualité 24h/24 et 7j/7.

Conçu pour les professionnels

Restaurants

Boulangeries

Barres

Croisières

Brasseries

Salles d'événements

Les clubs sportifs

Cuisines

Stations touristiques

Supermarchés

Casino

Hôpitaux

Branchez-le et détendez-vous

Installé en ligne en quelques minutes, iClean FLO3 diffuse en continu un nettoyant sans danger pour les aliments dans les conduites et les bacs de votre machine à glace – aucune main d'œuvre supplémentaire n'est requise.

MOINS D'ACCUMULATIONS, MOINS DE PANNES

Réduit les pannes futures et les réparations coûteuses.

MOINS D'ENTRETIEN

Réduit le besoin d'un nettoyage en profondeur professionnel.

MOINS DE RISQUES

Réduit les risques de maladies d'origine alimentaire ou d'échecs d'inspection.

Conformité réglementaire

EPA
7 U.S.C. §136 et seq.(1996)

USDA
7CFR205.605

FDA
21CFR173.368

OSHA

Vidéo d'installation



CLIQUEZ ICI POUR REGARDER