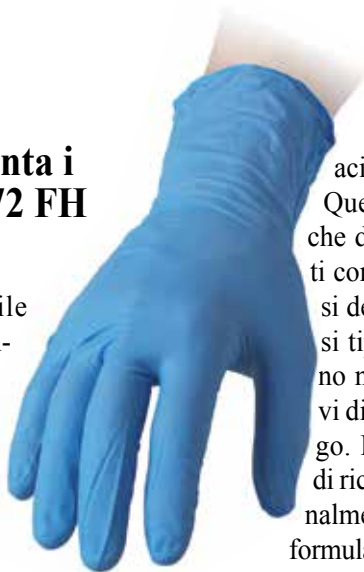


REFLEXX presenta i guanti in nitrile 72 FH Food Handling

I nuovi guanti in nitrile Reflexx 72 FH Food Handling sono stati appositamente studiati per andare incontro alle esigenze della clientela del settore alimentare e catering. L'obiettivo era quello di realizzare un guanto con una formulazione in grado di soddisfare ogni utilizzatore: sino ad oggi, infatti, anche i guanti in nitrile (più idonei rispetto a quelli in lattice al contatto con gli alimenti) non potevano entrare in contatto con tutti i tipi di alimento, restando esclusi dall'utilizzo, ad esempio, con alimenti



acidi, grassi o alcolici. Questo creava non poche difficoltà in ambienti come i ristoranti, dove si devono trattare diversi tipi di alimento e sono necessari guanti privi di restrizioni d'impiego. Dopo oltre un anno di ricerche, Reflexx ha finalmente individuato una

formulazione stabile e identificata una grammatura con un corretto bilanciamento tra necessità del settore alimentare e costi sostenibili. È nato così Reflexx 72 FH Food Handling. Il prodotto è venduto con accompagnamento di Dica (Dichiarazioni di contatto alimentare), come previsto dalla legge, e di adeguati e aggiornati test, con risultati eccellenti e abbondantemente entro i limiti della normativa. Inoltre l'utilizzo viene indicato chiaramente anche sulla scatola per estrema chiarezza e trasparenza.

[contatti@reflexx.com - www.reflexx.com]



54
GSA
FEBBRAIO
2015

Arix presenta due spugne per il settore ristorazione

Arix Professional propone per il settore ristorazione due tipologie di spugne innovative ed intelligenti. Il nuovo prodotto PLASTIK 25 è concepito e realizzato per sostituire le spirali in acciaio inox. Queste ultime possono rilasciare residui metallici e dunque arrivare a contaminare il cibo, se non attentamente risciacquati durante il lavaggio delle stoviglie, rischiando dunque di creare gravi problemi alla salute: l'ingestione di un filo di metallo appuntito infatti può diventare un'esperienza anche molto pericolosa. La PLASTIK 25 è una spugna prodotta in maglia di polipropilene ad elevata capacità abrasiva con tessitura larga che permette il drenaggio anche dello sporco più grossolano (ad es. residui di formaggio da una teglia). Il pro-

dotto, grazie alla capacità di resistenza termica del Polipropilene, ha il vantaggio di poter essere lavato anche in lavastoviglie. Comodo ed igienico, PLASTIK 25 è stata realizzata in colorazione blu per soddisfare le esigenze più avanzate della ristorazione. Le Spugne METAL-X sono la versione inossidabile delle classiche spugne zincate che ancora oggi hanno importanti consumi presso le mense e le grandi cucine. I prodotti METAL-X in grammatura da 30 e 60 gr. (cod. Arix Professional 5526 e 5527) sono prodotte in una lega di acciai inossidabili, conformi alle esigenze della ristorazione più attenta alle normative e che non

vuole però rinunciare ad un attrezzo che rimane la migliore soluzione per rimuovere efficacemente lo sporco grossolano da teglie e padelle di alluminio, con notevole risparmio di sforzo e tempo.

[www.arix.it/it/professional]



Prosegue l'innovazione di Infyniti App: il comparto ricerca e sviluppo impegnato su altri due nuovi, importanti progetti

Non si ferma l'impegno di ARCO Chimica nello sviluppo di sistemi innovativi al servizio del mercato e del mondo del pulito. "Il know how da noi creato attraverso Infyniti App", commenta il DG Luca Cocconi, "rappresenta una grande opportunità per fare business messa a disposizione di tutte le aziende distributrici che sceglieranno di condividere con Arco la strada dell'innovazione.

Nel frattempo, però, non ci siamo fermati nella messa a punto tecnica di ulteriori novità da introdurre nell'App stessa. "Per-



ciò", annuncia, "siamo pronti, nei prossimi mesi, a introdurre funzionalità più specifiche per l'impresa come, per esempio: il conteggio del monte ore legato alle varie metodologie operative inserite nel piano di lavoro, la possibilità con lettura del barcode dei prodotti e dei qr code presenti nei piani di lavoro per visualizzare, rispettivamente e direttamente nell'App in cantiere, le schede tecniche e di sicurezza dei prodotti o le corrette procedure operative da seguire. Ma non finisce certo qui la nostra ventata innovativa", conclude Cocconi, "il nostro comparto di ricerca e sviluppo è impegnato in full time su altri due nuovi e importanti progetti destinati a vedere la luce nei prossimi mesi e che, rispettivamente, porteranno qualcosa di stravolgente legato alle strategie Arco nel mondo dei dealer e qualcosa di innovativo nel mercato del cleaning professionale in termini di nuove partnership nel settore".

[www.arcochimica.it]