

N.4

APRILE 2016

GSA

IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI

postatarget
magazine
D0005538
NAZ185/2008
Posteitaliane

SERVIZI PER SANITÀ & COMUNITÀ

MENSILE DI GESTIONE, PULIZIA, DISINFESTAZIONE

TERZA PAGINA

intervista
congresso anmdo
sanità migranti
pulizia ospedali svizzeri

GESTIONE

spending review
chiarimenti mef
il nuovo codice appalti
prezzi di riferimento in sanità

SCENARI

formazione
nuove zanzare invasive
servizio sanitario nazionale
premio

TECNOLOGIE

pulizie verdi
igiene mani



www.gsanews.it

EDICOM

eudorex PRO
evo sponge, l'unica certificata
food contact

PLMA
AMSTERDAM
24-25 Maggio 2016
Holland pavillon - booth 618

2 MADE IN ITALY PATENTS
HACCP

Food contact

brevetto made in Italy

www.eudorexpro.it

EVO SPONGE l'antigraffio con idoneità alimentare

Si tratta di una spugna con fibra abrasiva che non graffia, utilizzabile su qualsiasi superficie, colour coded Haccp, brevettata e made in Italy by Eudorex (Reg. 1935/2004). Per ottenere la certificazione di idoneità al "contatto alimentare", il laboratorio accreditato ha verificato che la stessa non rilasciasse alcuna sostanza contaminante. Si può affermare che Evo Sponge è al 100% conforme HACCP. Il made in Italy, quando è innovativo e di alta qualità è molto apprezzato.

Nel giro di 3 anni EVO SPONGE viene distribuita in 10 paesi. In Italia il prodotto sta avendo un discreto successo ma non si è ancora espresso come merita. Forse perchè gli italiani sono più lenti a recepire le novità del mercato. La spugna è un prezioso strumento da utilizzare in simbiosi con un buon panno in microfibra (vedi ad esempio Active 360 in fibre Poliattive). E' utile in varie situazioni ed ambienti, ovun-



que vi sia sporco aderente da rimuovere senza rovinare la superficie (cromature, vetri, acciaio, ceramica, teflon, auto, nautica).

E' nelle mense e nella ristorazione collettiva che trova più ampia diffusione. Attualmente due realtà nazionali l'hanno adottata risolvendo un problema diffuso che sembra banale, ma che ancora oggi rappresenta una criticità: la contaminazione del cibo da stru-

menti di pulizia (spugne, panni, spirali). EVO SPONGE inizia ad essere utilizzata anche nell'industria agroalimentare d'eccellenza (produzione di pasta e confezionamento di verdure). Eudorex propone anche Evo Sponge HD (heavy duty), la sorella minore, più abrasiva, antigraffio. Ideale per lo sporco incrostato (pentolame, forni ecc..).

[\[www.eudorexpro.it\]](http://www.eudorexpro.it)

61
GSA
MARZO
2016

Linea Food Madal

A fronte della complessità dei processi di produzione e di trasformazione degli alimenti è indispensabile una conoscenza approfondita di tutte le loro fasi e problematiche, al fine di poter predisporre un corretto protocollo d'igiene. Per fare questo, le aziende alimentari hanno una crescente necessità di detergenti e sanitizzanti specifici.

Per venire incontro a queste esigenze Madal ha progettato e prodotto una completa gamma di prodotti studiati per offrire soluzioni complete e tecnologicamente avanzate ai problemi di pulizia e sanificazione che si incontrano in ambienti industriali particolari, quali quelli dell'industria alimentare e agro-industriale.

La linea comprende disincrostanti a base acida, detergenti a base alcalina o neutra e sanitizzanti, sia schiumogeni che a schiuma frenata. Grazie a questa varietà di detergen-

ti industriali Madal è in grado di far fronte pressoché a tutte le esigenze che si riscontrano in un'industria agro-alimentare, pulizia ed igiene di ambienti, impianti, macchinari, cisterne, contenitori, vasche, attrezzature, utensileria, nonché di impianti chiusi e di tubazioni (sistemi CIP).

Tutti i detergenti presentano caratteristiche di totale compatibilità con le superfici sulle quali vengono applicati e il loro utilizzo facilita di volta in volta le successive operazioni di pulizia ordinaria, abbattendo la necessità di manutenzioni straordinarie.

[\[www.madal.it\]](http://www.madal.it)

