

FOCUS

ALLEGRINI

Nell'industria alimentare, il lavaggio dei pavimenti è un passaggio chiave per garantire la sicurezza igienico-sanitaria e superare i rigorosi controlli della GDO e gli audit internazionali. SKIN PAVIMENTI di Allegrini è un detergente specifico per la pulizia meccanica di superfici piastrellate: a schiuma controllata, agisce in profondità rimuovendo lo sporco anche dalle fughe, senza lasciare aloni. Efficace già a basse diluizioni, può essere utilizzato anche puro in caso di sporco ostinato. Ideale per ambienti produttivi a elevata frequentazione, cucine industriali e aree di lavorazione.

www.allegrinotopclean.com

COMAC



C85 è la lavasciuga pavimenti uomo a bordo Comac ideale per la pulizia e sanificazione di ampie superfici nell'industria alimentare. Progettata con tecnologie innovative, C85 consente agli operatori di lavorare con maggiore rapidità ed efficacia, contribuendo a ridurre i tempi di lavoro e a contenere i costi di gestione. Il suo design solido e funzionale, la rende particolarmente adatta a rimuovere lo sporco tipico degli ambienti alimentari più esigenti. Con una capacità di pulizia che raggiunge i 12.000 m², C85 rappresenta la scelta perfetta per chi necessita di una lavasciuga, veloce e in linea con le normative igienico sanitarie del comparto alimentare.

www.comac.it

DIANOS

Idro 86, è un detergente fortemente alcalino in grado di rimuovere rapidamente ogni genere di sporco di origine organica, ogni tipo di grasso (di origine animale, vegetale e minerale) e unto.

È ideale per il lavaggio sgrassante e di fondo di superfici e pavimenti. È molto versatile e può essere utilizzato sia per l'impiego meccanico, che manuale.

È idoneo per l'impiego nell'industria alimentare, in quanto formulato nel rispetto dei principi dell'HACCP ai sensi del Reg CE 852/2004 del 29/4/2004 - Igiene dei prodotti alimentari e Reg CE 853/2004 del 29/4/2004 - Igiene degli alimenti di origine animale.

Idro 86 è disponibile in flaconi da kg 1 e in taniche da kg 6 e kg 12 o 30.

www.dianos.net



FULCRON

La pulizia delle pavimentazioni negli ambienti di produzione alimentare richiede soluzioni efficaci e specifiche. Lo Sgrassatore Food Grade di Fulcron è un detergente concentrato per superfici dure, utilizzabile



puro o diluito, progettato per rimuovere lo sporco più ostinato senza lasciare residui né alterare i materiali trattati. La sua formula, sviluppata per il settore alimentare, assicura condizioni di massima igiene, senza rischio di contaminazioni nelle aree di produzione, stoccaggio e trasporto degli alimenti.

www.fulcronpro.it

FILMOP INTERNATIONAL

Indicato per il lavaggio professionale dei pavimenti in ambienti medio-grandi, il secchio strizzatore Twice da 30 lt è dotato di due scomparti che mantengono separata l'acqua di risciacquo dalla soluzione detergente assicurando un alto livello di igiene.

Twice è progettato per agevolare le operazioni, tutelando la salute dell'operatore: entrambi gli scomparti sono provvisti di rubinetti di scarico indipendenti, che permettono lo svuotamento dell'acqua senza dover sollevare il secchio, mentre il doppio manico ne facilita la movimentazione assicurando la massima stabilità durante il trasporto.

www.filmop.com



GHIBLI



Rush 65 è la lavasciuga uomo a bordo compatta e performante concepita per ottenere un pulito impeccabile in modo agile e veloce! 65 litri di capacità, pista di lavaggio da 55 cm e larghezza di aspirazione da 75 cm le permettono di garantire una produttività di 3200 m²/h. La testata spazzola e il gruppo tergitore garantiscono lavaggio e asciugatura impeccabili per una pulizia completa su ogni tipo di superficie, grazie ai potenti motori spazzola e aspirazione. Disponibile in tre varianti, una base e due full package, garantisce un'autonomia di oltre 3 ore nelle versioni BC e BC Lithium.

www.ghibli.com

HAGLEITNER



integral 2Robot: Hagleitner presenta il primo dispositivo automatico di dosaggio per detersivi concentrati per robot di pulizie, una "stazione di rifornimento" per la pulizia automatizzata dei pavimenti. Il dispositivo è collegato al tubo dell'acqua: acqua e concentrato confluiscono nella docking station. Il robot si riempie automaticamente di detersivo. Si possono controllare live dati su livello di riempimento, consumo e con una cartuccia di concentrato si pulisce fino a 130.000 m² di pavimento.

www.hagleitner.com

HOLLU

LG UNI ECO 804 di HOLLU è il detersivo industriale ecologico certificato per la pulizia manuale e meccanica. Ideale per pavimenti



e superfici delle industrie alimentari, si integra in modo eccellente con i piani HACCP e in generale nel Ho.Re.Ca. Offre un ottimo potere pulente su sporco ostinato, è alcalino

(pH 11 concentrato), inodore, attivo a basse concentrazioni e poco schiumogeno per uso macchinari. Vanta le certificazioni EU-Ecolabel e Sigillo Ambientale Austriaco. Non contiene ammonio quaternario. Unisce igiene potente a sostenibilità certificata.

www.hollu.com

I.C.E.FOR SPA

Mark Pavimenti è un detersivo concentrato alcalino esente da profumazioni, a schiuma controllata, appositamente sviluppato per un uso meccanico. Studiato per l'utilizzo su pavimentazioni di industrie di produzione e trasformazione degli alimenti, in quanto rimuove rapidamente le sostanze organiche presenti. Idoneo per l'impiego con idropulitrici, monospazzole e macchine lavasciuga. Mark Pavimenti è adatto anche per l'utilizzo manuale. Per uso professionale. Prodotto disponibile in tanica da 10 litri. Scopri tutti i prodotti della linea I-PRO.



www.icefor.com

ISC

La pulizia nella produzione alimentare richiede soluzioni efficaci, sostenibili e versatili. ISC affianca le aziende con competenza tecnica e visione applicativa, proponendo generatori di vapore adatti alla sanificazione di pavimentazioni, nastri trasportatori, cappe e superfici verticali. Una tecnologia flessibile che rispetta i più alti standard igienici e riduce l'uso di acqua e detersivi.

www.iscsrl.com



ITALCHIMICA

Green Life by Sanitec è la nuova linea di detersivi professionali a ridotto impatto ambientale per il Facility Management. La gamma è stata sviluppata per coniugare sostenibilità - rientra nei criteri CAM - alta efficienza e funzionalità. Green Life by Sanitec è certificata EU Ecolabel per i prodotti pronti all'uso; per i super concentrati la stessa certificazione è in corso di ottenimento. Il detersivo multiuso super concentrato per la pulizia di pavimenti e superfici dure sgrassa a fondo e rimuove rapidamente lo sporco, rendendolo adatto alla pulizia di aree destinate alla produzione alimentare.

www.italchimica.it



LIBER

Commet è il detersivo professionale ideale per la pulizia intensiva dei pavimenti nelle



aree di produzione alimentare. Fortemente alcalino, agisce in profondità su oli, grassi, incrostazioni e sporco di origine organica. La formula, non schiumosa e inodore, lo rende perfetto per l'impiego con macchine lavapa-

vimenti in padiglioni, depositi, mense e industrie alimentari. Conforme ai piani HACCP, assicura elevate prestazioni e la massima sicurezza su superfici resistenti agli alcali e all'acqua, come clinker, mattoni in cotto, grès, ceramica e superfici assorbenti.

www.liberchimica.it

FOCUS

LUCIDA DETERGENTI PROFESSIONALI



Nel settore delle industrie alimentari è importante mantenere i pavimenti sempre puliti e privi di residui di grasso e sporco. Per questo, il detergente SPAK NP superconcentrato rappresenta la soluzione perfetta! Questo detergente è pensato per offri-

re un'azione potente contro lo sporco più ostinato, senza compromettere la sicurezza alimentare perché è inodore. La sua formula superconcentrata permette di ridurre gli sprechi e di ottimizzare i tempi di pulizia, rendendo il lavoro più semplice, sicuro ed economico.

www.lucidadetergentiprofessionali.com

MAKITA



Monospazzola 40Vmax PS001G è la macchina innovativa ad alte prestazioni e bassa rumorosità, leggera, ergonomica e versatile in quanto è compatibile con una vasta gamma di spazzole e tamponi che permettono di pulire o lucidare varie superfici. Tra le sue caratteristiche principali troviamo una testa flessibile, il controllo della velocità costante e il paraspruzzi elastico. Un altro punto di forza è il sistema di sostituzione delle spazzole che avviene senza contatto diretto con le mani e senza necessità di attrezzi. LED, asta telescopica e tecnologia XPT che protegge l'utensile da polveri e acqua.

www.makita.it

NOVALTEC



Nel settore alimentare, la pulizia dei pavimenti deve rimuovere residui organici e contaminazioni. I generatori di vapore Novaltec Group, grazie ad alta temperatura e pressione, eliminano sporco e batteri senza prodotti chimici. Sono efficaci su superfici antiscivolo e negli spazi critici, raggiungendo aree inaccessibili alle lavapavimenti tradizionali, come sotto i macchinari, riducendo la necessità di interventi manuali e rispettando le normative HACCP.

www.novaltecgroupp.it

RCM



RCM ha sviluppato due linee specifiche per l'industria alimentare, studiate per assolvere a tutte le criticità del settore nel rispetto delle rigide norme. Lavapavimenti RCM INOX: tutte le componenti metalliche normalmente soggette a corrosione sono realizzate in acciaio inossidabile, garantendo maggiore durata, affidabilità nel tempo e performance costanti. Lavapavimenti ECO3: generano ozono direttamente a bordo macchina e lo utilizzano come agente disinfettante, sfruttando le sue naturali proprietà sanificanti. Un'unica soluzione per lavare e igienizzare le superfici in modo efficace, senza l'uso di prodotti chimici aggiuntivi.

www.rcm.it

SOCHIL CHIMICA

ERGONET è un detergente particolarmente concentrato ad altissimo potere sgrassante, creato per rimuovere sporchi proteici, oli e grassi in ambienti industriali alimentari. Inodore e a schiuma frenata è un prodotto specifico per la rimozione dello sporco fissato, ostinato e accumulato in contesti di produzione alimentare industriale; è adatto alla pulizia di fondo dei pavimenti industriali, di attrezzature e superfici dure. Utilizzabile manualmente o tramite macchina lavasciuga. Disponibile in flaconi da 1ltx6pz, taniche da 10lt o IBC da 1000lt.

www.sochilchimica.it



SUTTER PROFESSIONAL

All'interno dell'industria agro-alimentare, le zone di manipolazione degli alimenti devono essere mantenute in buone condizioni e gestite in modo tale da essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare. All'interno dei locali dove gli alimenti sono preparati, lavorati o trasformati, si deve evitare la contaminazione trasmessa per via aerea e assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene. Per raggiungere al meglio questo obiettivo è consigliato l'utilizzo di prodotti e sistemi di pulizia in grado di coniugare un elevato livello di performance pulente e uno sforzo ridotto da parte dell'utilizzatore finale. Scopri la gamma completa su:

www.sutterprofessional.it



TPA



Nell'industria alimentare il vapore saturo ad alta temperatura è una soluzione efficace ed ecologica per il lavaggio di pavimentazioni, macchinari e nastri trasportatori.

I sistemi professionali TPA garantiscono igiene profonda senza detergenti chimici, nel rispetto degli standard HACCP.

Si riducono consumi idrici e tempi di fermo, migliorando sostenibilità e sicurezza nei processi produttivi.

www.tpaimpex.com

TTS CLEANING



Il ricambio in microfibra e polipropilene Ultrasafe e il telaio touch-free Uni System sono la soluzione ideale per la pulizia dei pavimenti nelle industrie alimentari, entrambi assicurano infatti alte prestazioni e massima igiene. Pensato per le superfici antiscivolo R10/11 e certificato Ecolabel UE, Ultrasafe pulisce in profondità rimuovendo anche lo sporco più ostinato grazie all'efficace azione abrasiva. Uni System, invece, consente di sganciare il ricambio usato senza obbligarne l'operatore a toccare le fibre sporche, minimizzando in questo modo il rischio di contaminazione crociata.

www.ttsystem.com

TVX



Gemini 35 è progettato come un robusto robot con completa funzionalità spazzante per soddisfare le rigorose esigenze delle attività di pulizia industriale. Dotato di un capiente serbatoio detriti da 45 litri, di un sistema di navigazione con multisensori e di una tecnologia avanzata di rilevamento ambientale 3D, offre la versatilità necessaria per operare efficacemente in diversi settori industriali, tra i quali: industrie alimentari bevande e ambienti di produzione automatizzati, logistica, impianti chimici. È in grado di fornire soluzioni di pulizia efficienti e automatizzate, ridurre i costi di pulizia manuale e migliorare la sicurezza sul posto di lavoro.

www.tvxitalia.it

PROSSIMA EDIZIONE

CLEANPAGES ANNUARIO DEI FORNITORI PER LA PULIZIA PROFESSIONALE

AL SUO INTERNO TROVERAI

- ▶ circa **700 rivenditori** in tutta Italia con dati anagrafici, contatti web e indicazione dei beni e servizi offerti
- ▶ **comunicazioni** commerciali delle principali aziende del settore

DISTRIBUZIONE

- ▶ **Edizione cartacea:** invio postale alle categorie di interesse + distribuzione in fiere e convegni
- ▶ **Edizione digitale:** inviata a **10.000 contatti**, tra cui **7.000 imprese di pulizia**
- ▶ Presenza fissa della versione digitale sfogliabile su cleanpages.it e su gsanews.it
- ▶ Promozione sulle pagine social (**LinkedIn** e **Facebook**) di Edicom

La versione digitale sfogliabile include **link attivi al sito dell'inserzionista**



www.Cleanpages.it

Se sei un'azienda produttrice del comparto e sei interessata a promuovere i tuoi prodotti o servizi nella prossima edizione dell'Annuario 2025/2026, contattaci per maggiori informazioni:

pubblicita@cleanpages.it

Se sei un rivenditore e desideri inserire gratuitamente il nominativo della tua azienda all'interno dell'Annuario 2025/2026 clicca sul qr code e compila il modulo.

