

# La voie Dustbane

## Nettoyer un kiosque alimentaire



Le nettoyage d'un kiosque alimentaire commence avec un simple programme. Demandez-nous à propos d'un programme personnalisé qui répondra à vos besoins individuels. Voici notre recommandation de base.



1



### Lingettes dégraissantes et désinfectantes : Triple Action Multi

Les kiosques alimentaires peuvent devenir très occupés et le maintien du nettoyage peut être difficile. Il ne faut qu'un seul dégât pour gâcher l'apparence de votre kiosque. Avec des lingettes facilement accessibles, votre équipe sera en mesure de s'occuper rapidement des éclaboussures.

- Prêt à l'emploi.
- 7"x 8" (120 lingettes par contenant).

3



### Gladiator 464

Balayeuse à accompagnateur pédestre idéale pour le ramassage des petits débris tels que le maïs soufflé et les bonbons.

- Tranquille et pas perturbatrice.
- Jusqu'à 2,5 heures d'autonomie.
- Largeur de balayage de 25".

2



### Assainisseur : Quatromyicide II

L'assainissement des surfaces est une grande priorité dans l'industrie alimentaire afin de prévenir les maladies d'origine alimentaire. Un rappel qu'il faut toujours pré-nettoyer les surfaces avant d'assainir. Quatromyicide II est un assainisseur sans rinçage idéal pour ce genre d'application.

- Prêt à l'emploi.
- Formats disponibles : 750 ml (prêt à l'emploi) et 5 l (Concentré).

4



### Targa 990

Notre modèle le plus populaire, cet aspirateur à traîneau sec et humide est un choix idéal pour les espaces serrés et peut s'occuper de n'importe quelle tâche de nettoyage comme les boissons renversées.

- Construction robuste, non corrosive et résistante aux produits chimiques.
- Approuvé par le groupe CSA.