

Info
Nouveauté



Dans le cadre du renforcement des mesures d'hygiène dans le secteur HORECA, MUSSANA France annonce la sortie d'une nouvelle version optimisée de son produit ultra-nettoyant pour machines à chantilly.

Nettoyant bactéricide "MICROCLEAN - All in One"

Une solution "tout en un" au pouvoir nettoyant élevé et à l'efficacité anti-microbienne optimale !



En cette période de crise sanitaire qui perdure, il est plus que jamais essentiel de respecter les normes et les bonnes pratiques d'hygiène en appliquant quotidiennement les protocoles de nettoyage et de désinfection des matériels utilisés afin de réduire au maximum les risques de propagation des germes et des bactéries.

Acteur majeur dans la fabrication et la commercialisation d'appareils à chantilly et dérivés, MUSSANA apporte également un soin tout particulier au développement d'accessoires et de produits de nettoyage pour machines à chantilly.

Conscient de l'importance de l'efficacité du nettoyage des machines à chantilly et soucieux de la sécurité des utilisateurs et des consommateurs, MUSSANA a développé une nouvelle version de sa gamme de produits MICROCLEAN destinée à l'entretien, au nettoyage et à la désinfection en profondeur des appareils à chantilly toute marque confondue.

Pour plus d'efficacité et de sécurité, cette nouvelle version baptisée "MICROCLEAN All in One" se traduit notamment par :

- > Une conception améliorée qui est désormais certifiée sans QAV ni BAC.
- > L'intégration d'un tout nouveau dispositif de préportionnement dans chaque bouteille.
- > Un nouveau conditionnement plus ergonomique et sécurisé en bidon/jerrican d'un litre.

Produit de haute qualité au pouvoir nettoyant élevé et à l'efficacité anti-microbienne optimale, MICROCLEAN a la particularité d'agir rapidement pour un nettoyage facile et complet des machines à chantilly. Grâce à MICROCLEAN, les utilisateurs pourront donc non seulement entretenir de la meilleure façon qui soit leur machine à chantilly et seront assurés de pouvoir éliminer toutes les bactéries pouvant résulter d'éventuel résidu alimentaire mal nettoyé, ou resté incrusté.

Enfin, testé selon la norme DIN 10507 (hygiène alimentaire) et développé pour une utilisation quotidienne dans le cadre d'une démarche HACCP, MICROCLEAN est sans aucun danger pour l'appareil nettoyé, et ce, quelle que soit la marque.

Le nettoyant bactéricide MICROCLEAN, un produit de nettoyage ultra efficace aux multiples atouts !



MICROCLEAN répond parfaitement aux critères d'hygiène et d'utilisation les plus strictes du secteur HORECA et des « métiers de bouche ». Cette gamme de produits bactéricides sera donc très utile à l'ensemble des métiers de la restauration (rapide, traditionnelle, spécialisée, collective, ...), aux glaciers, ..., et bien entendu en boulangerie-pâtisserie.

MICROCLEAN s'avère être un produit nettoyant bactéricide haute performance et affiche de nombreux avantages qui en font une solution extrêmement utile et d'une très grande efficacité, à savoir :

- . Un pouvoir nettoyant particulièrement élevé.
- . Une action nettoyante très rapide.
- . Un produit très peu moussant.
- . Une efficacité anti-microbienne élevée.
- . Une protection Calgon attestée.
- . Une odeur totalement neutre.

D'un point de vue pratique, MICROCLEAN est une solution liquide à diluer dans l'eau au moment du nettoyage de la machine. De plus, peu moussant, MICROCLEAN ne nécessite pas de rinçage excessif.

Enfin, MICROCLEAN est très économique à l'usage sachant qu'une petite quantité de produit suffit pour le nettoyage de la machine quelle que soit son volume.

**Nettoyant bactéricide
"MICROCLEAN All in One"**

Une solution "tout en un" au pouvoir nettoyant élevé et à l'efficacité anti-microbienne optimale pour machines à chantilly !

Microclean

Jetzt mit neuer Rezeptur – Einwirkzeit nur 40 Sekunden
New formula – contact time only 40 seconds
Nouvelle formule – temps de contact seulement 40 secondes

Mussana
Microclean

Desinfektionsreiniger für
Sahneautomaten
Disinfectant cleaner for cream machines
Desinfectant pour machines à crème Chantilly

1000 ml e

Design: ARTOP 0141 03/020
Creat/photos: MUSSANA, FOTOLIA

VON PROFIS
HACCP
FÜR PROFIS

Mussana
APPAREILS A CHANTILLY

www.mussana-france.com

QUI, QUOI, COMMENT ?

MUSSANA

Acteur majeur à l'international dans la fabrication d'appareils à chantilly

MUSSANA, une expérience et un savoir-faire de plus de 60 ans !

Depuis sa création, en 1948, la société HANS KRATT fabrique du matériel et des équipements pour la boulangerie et la restauration.

Alors que dans les premières années d'après-guerre, l'entreprise produisait surtout des émulsionneurs et des moulins à noix, dès le début des années cinquante, elle s'est spécialisée dans une mesure croissante dans la fabrication de distributeurs de crème chantilly sous la marque MUSSANA. Ces appareils à compresseur se distinguaient avant tout par leur niveau de qualité très élevé pour l'époque, et par leur confort de maniement.

Puis, au milieu des années soixante, les premières machines automatiques connues aujourd'hui, ont pris le relais. Ainsi, la société HANS KRATT a acquis une position de leader au niveau national et international, qu'elle occupe toujours aujourd'hui.

Tous les appareils conçus depuis les années soixante dix jusqu'à ce jour bénéficient de perfectionnements hautement technologiques apportés chaque année sans discontinuer, comme par exemple, leur réalisation entièrement en inox, le système de foisonnement à double chicane, le portionneur de série, et à la procédure de nettoyage automatique, ...

Aujourd'hui, acteur principal du marché dans son domaine, le nom MUSSANA est une référence associée à l'excellence technique dans la préparation de crème chantilly.

Ces dernières années, la société HANS KRATT a investi plusieurs millions d'euros dans des équipements ultramodernes qui lui permettent de fabriquer des appareils à chantilly de qualité incomparable et des plus compétitifs. L'intégration poussée des opérations de fabrication, centralisées principalement à Mannheim (≈ 75%), redonne au label « *Made in Germany* » toute sa signification. L'ensemble de la clientèle de près d'une cinquantaine de pays du monde entier apprécie quotidiennement la facilité et la convivialité dans l'utilisation des machines MUSSANA, ainsi que leur performances techniques et la grande facilité de nettoyage des équipements.

Grâce à tous ces efforts, bien que toutes les machines MUSSANA bénéficient de matériaux et d'équipements les meilleurs qui existent, aucune augmentation de prix n'a été opérée depuis 1993. Ainsi, hormis la qualification de haute technologie des appareils MUSSANA, le rapport "qualité prix" est probablement une des raisons pour laquelle les utilisateurs sont de plus en plus nombreux à opter pour les appareils à chantilly MUSSANA.

Avec une présence dans le monde entier,
 MUSSANA est fier d'afficher son emblème commercial :
"bienvenue à la qualité ... à un prix équitable !"

