

Blue

Opération désinfection

Alternative écoresponsable
et non-toxique qui respecte
tous les professionnels
et la planète



Que l'on soit à la maison ou sur son lieu de travail, l'exposition aux désinfectants est quotidienne et particulièrement importante pour certains professionnels qui multiplient les actions de nettoyage pour répondre aux exigences d'hygiène imposées par les autorités sanitaires, avec raison.

Protéger en désinfectant... tout un paradoxe !

Car, s'ils viennent à bout des micro-organismes et pathogènes nuisibles, la très grande majorité des produits désinfectants professionnels sont composés à 90% d'ammonium quaternaire (issu de la pétrochimie) dont la toxicité avérée pèse sur la santé de ses utilisateurs ainsi que sur l'environnement.

Pathologies respiratoires (l'asthme chez le personnel de nettoyage est en hausse constante et atteint des records), allergies, maladies endocriniennes, lésions dermatologiques dues aux molécules caustiques et irritantes contenues dans les détergents, risques de cancers... La liste est longue, sans parler de l'impact environnemental lourd (contamination des eaux, de l'air et des sols par les substances biocides rejetées).



Quelles sont les limites des produits nettoyants courants en milieu professionnel ?

Les nombreux dangers sanitaires et environnementaux sont certes dus aux molécules chimiques contenues dans les produits utilisés en abondance (c'est d'autant plus le cas depuis la crise de la Covid 19), mais pas que !

Une mauvaise utilisation de ces désinfectants nuit également à la santé de tous. En effet, ils nécessitent un long temps de pose pour être 100% efficaces ainsi qu'un rinçage abondant pour éliminer tout résidu toxique. Un modèle strict qui n'est pas toujours facile à respecter dans des milieux avec des contraintes opérationnelles fortes (crèches, restaurants, milieu médical ou vétérinaire). Inutile aussi de préciser que les agents corrosifs qui les composent sont très abrasifs pour l'inox.

Le tout à un coût exubérant pouvant atteindre 20€/litre.

On a enfin trouvé mieux !

Dans un monde où RSE fait partie du vocabulaire commun, les alternatives aux mastodontes des désinfectants sont pourtant rares et peu connues.

Zoom sur Blue

la nouvelle solution nettoyante, désinfectante, virucide, bactéricide, fongicide et zéro déchet...



qui répond aux normes sanitaires les plus élevées mais n'oublie pas de protéger tous les professionnels et la planète.

Au prix imbattable de 2€/litre.

Grâce à l'électrolyse, la machine Blue transforme l'eau, le sel et le vinaigre en acide hypochloreux (puissant désinfectant) et soude caustique (dégraissant).



Blue

Les normes Blue garanties

Conforme HACCP
EN14476 (virucide)
EN1650
EN1276
EN13697 (fongicide et levuricide)
EN17122
EN13624 (fongicide)
EN14561
EN14562
EN20743
EN13727 (bactéricide)
EN13697 (bactéricide)

Qu'est-ce qu'on désinfecte avec Blue ?

Toutes les surfaces
Les zones de préparation des aliments
Les cuisines
Les tables
Les WC
Les mains
(Blue sert aussi de gel hydroalcoolique)

Nos utilisateurs

Bars/restaurants
Hôtels/chambres d'hôtes

Ils nous font confiance

Ecotable
Le Cirque
Mâche
et des dizaines
d'autres
en France

