

FILMOP TALK

IL PULITO VALE DOPPIO CON TOP-CLEAN

I sistemi Top-Clean e Brilliant hanno un alleato in comune: il pratico telaio manuale è utilizzato sia nel sistema Top-Clean per la pulizia di tavoli... **pag 5**

VINCERE CONTRO VIRUS E BATTERI CON A-B PLUS

Filmop offre un'ampia varietà di microfibre pensate per soddisfare le specifiche esigenze di ogni tipo di superficie e ambiente, assicurando... **pag 6**

ASPETTANDO IL CATALOGO

Il consueto appuntamento biennale è ormai alle porte e si presenta ricco di novità: dalla grafica rivista ai nuovi approfondimenti, passando per le... **pag 8**

SAI COME REGOLARE IL MANICO TELESCOPICO?

Il manico telescopico può diventare un alleato infallibile, se sai come regolarlo. Non è solo un ottimo strumento per raggiungere agevolmente le zone più alte... **pag 9**

CIBO E IGIENE: SFIDE E CRITICITÀ

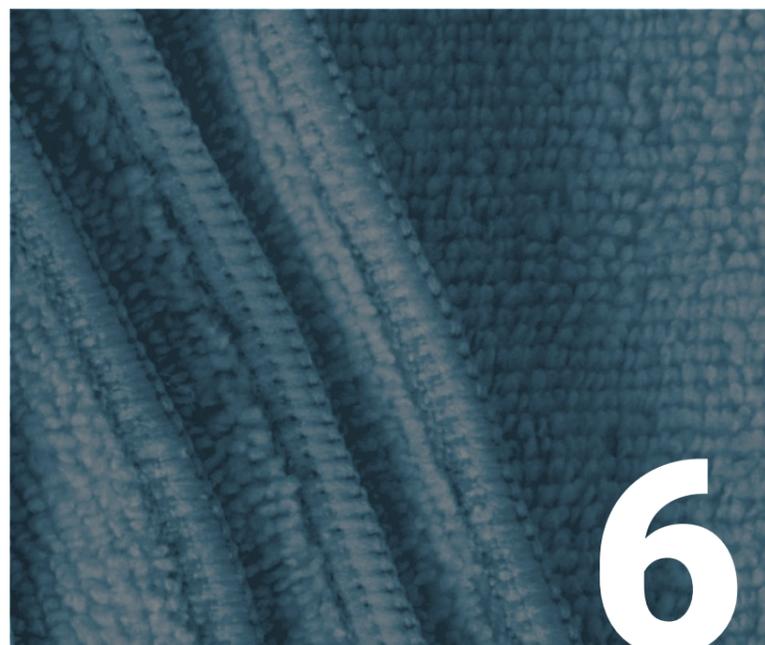
INTERVISTA AI NOSTRI ESPERTI

Quando si parla di alimenti, l'igiene diventa una priorità: in tutti gli ambienti direttamente a contatto con il cibo è fondamentale rimuovere... **pag 10**

TWICE E BOOST: L'UNIONE CHE FA LA FORZA

Pratico e funzionale, Twice è la soluzione ideale per il lavaggio professionale dei pavimenti in ambienti medio-grandi: il secchio strizzatore... **pag 4**





6



10



4



9



5



8



PULIZIA EFFICIENTE

AMBIENTI SANI, BENESSERE TUTELATO

Il Cleaning professionale ricopre un ruolo fondamentale nel favorire il mantenimento di un elevato livello di igiene: in questo numero avremo modo di approfondire quali strumenti contribuiscono a raggiungere l'obiettivo assicurando ambienti puliti e sani.

Un approfondimento a parte verrà dedicato alla qualità del lavoro, punto cardine per Filmop International che è stata la prima realtà produttiva italiana a credere nel valore dei sistemi di pulizia ergonomici, in grado di migliorare le condizioni lavorative degli operatori.

Alcune novità verranno infine svelate nell'anteprima dedicata alla nuova edizione del Catalogo Tecnico 2023-2024 che ospiterà prodotti e sistemi di pulizia altamente funzionali e pratiche soluzioni per la raccolta dei rifiuti.

INDICE

4 TWICE E BOOST:
L'UNIONE CHE FA LA FORZA

5 IL PULITO VALE DOPPIO
CON TOP-CLEAN

6 VINCERE CONTRO VIRUS E
BATTERI CON A-B PLUS

8 ASPETTANDO IL CATALOGO

9 SAI COME REGOLARE
IL MANICO TELESCOPICO?

10 I NOSTRI ESPERTI
CIBO E IGIENE: SFIDE E CRITICITÀ

TWICE E BOOST: L'UNIONE CHE FA LA FORZA

Pratico e funzionale, **Twice** è la soluzione ideale per il lavaggio professionale dei pavimenti in ambienti medio-grandi: il secchio strizzatore da 30 lt in plastica antiurto è composto da **due scomparti che mantengono separata l'acqua di risciacquo dalla soluzione detergente** assicurando migliori risultati di pulizia e un livello di igiene notevolmente superiore rispetto ai classici secchi monovasca.

Twice è progettato per agevolare le operazioni, tutelando la salute dell'operatore: entrambi gli scomparti sono dotati di **rubinetti di scarico indipendenti** che permettono la fuoriuscita dell'acqua senza dover sollevare il secchio, evitando dunque gli sforzi generalmente richiesti in fase di svuotamento. Inoltre, **l'altezza maggiore rispetto ai monovasca tradizionali** consente di lavorare sempre in posizione eretta, prevenendo l'assunzione di posture incongrue che contribuiscono ad aumentare il rischio di insorgenza di malattie professionali. Infine, il **doppio manico** è appositamente studiato per facilitare la presa del secchio e la sua movimentazione, mantenendolo stabile e in perfetto equilibrio durante il trasporto.



Twice offre la massima efficienza anche in fase di stoccaggio: i piedini posteriori sono facilmente smontabili permettendo l'impilaggio dei secchi, con un notevole risparmio di costi.

Abbinare Twice a **Boost** consente di ottenere il massimo dalla strizzatura, salvaguardando il benessere dell'operatore: l'esclusivo strizzatore a piastra **strizza il 20% in più con metà dello sforzo** rispetto agli strizzatori tradizionali. L'operatore non è più costretto a esercitare uno sforzo intenso e ripetuto aumentando la probabilità di sviluppare disturbi muscoloscheletrici, con Boost è sufficiente abbassare il manico una sola volta per **raggiungere subito il risultato desiderato** in termini di strizzatura e impregnazione della frangia.

Lo strizzatore è dotato di un innovativo sistema che permette di **regolare il livello di strizzatura in base al grado di umidità che si vuole ottenere e al tipo di frangia in uso**, adattandosi in pochi attimi alle diverse esigenze.

IL PULITO VALE DOPPIO CON TOP-CLEAN

I sistemi Top-Clean e Brilliant hanno un alleato in comune: il pratico **telaio manuale** è utilizzato sia nel sistema **Top-Clean** per la pulizia di **tavoli, scrivanie e lavagne** sia nel sistema **Brilliant** per la pulizia di **vetri interni, specchi, piani in acciaio inox, ante laccate e porte verniciate**. L'operatore può dunque beneficiare di un unico strumento per pulire agevolmente diversi ambienti, ottenendo in ogni caso risultati ottimali.

Pratico e leggero, il telaio Top-Clean è dotato di un'**impugnatura sagomata** che ne rende estremamente confortevole l'utilizzo da parte dell'operatore. La caratteristica **forma trapezoidale** del telaio consente di pulire facilmente anche le aree difficili da raggiungere, i **profili piatti** garantiscono la massima aderenza al panno e una pulizia ottimale delle superfici mentre i **bordi assottigliati** fungono da raschietto permettendo di eliminare rapidamente eventuali incrostazioni. La **maggior superficie pulente** rispetto ai tradizionali sistemi a mano comporta infine un notevole risparmio di tempo.

Il sistema **Top-Clean** abbinata al telaio una selezione di microfibre ad alta prestazione tra cui la frangia **Rapido Super Extra** e il panno **Micro-Activa**, entrambi altamente **efficaci contro il Coronavirus 229E**: test effettuati da un laboratorio esterno indipendente sui tessuti utilizzati a umido dimostrano infatti una capacità di **riduzione del 99,9%** dalle superfici in acciaio. Inoltre, ulteriori analisi effettuate su Micro-Activa attestano che il panno è in grado di rimuovere i batteri **Staphylococcus aureus ATCC 6538**, **Pseudomonas aeruginosa ATCC 15442** ed **Enterococcus hirae ATCC 10541** con una capacità di **riduzione fino al 96,6%**.

Telaio manuale e **panno in ultra-microfibra** danno invece vita al sistema **Brilliant**, pensato per la pulizia di superfici lucide: abbinata ad un prodotto specifico a base alcolica, la speciale microfibra **rimuove con una sola passata impronte digitali, macchie, polvere e sporco** lasciando le superfici brillanti e senza aloni.



L'efficacia è dimostrata scientificamente: i test effettuati secondo la norma ISO 20743:2013 da una Società di verifica indipendente accreditata hanno rilevato una **forte attività antibatterica** nei confronti dei batteri **Staphylococcus aureus** e **Klebsiella pneumoniae**, garantita per l'intero ciclo di vita dei prodotti. Inoltre, test effettuati da un laboratorio esterno indipendente attestano che le frange A-B Plus, utilizzate a umido, sono in grado di rimuovere il **Coronavirus 229E** dalle superfici in acciaio con una capacità di riduzione del 99,9%.



Panni e frange A-B Plus sono **conformi ai CAM**: i requisiti ambientali individuano la microfibra come soluzione ottimale per le operazioni di pulizia e sanificazione, preferendola rispetto ad altre fibre in quanto permette di **ridurre il consumo di acqua e chimico del 95%** grazie all'alto potere assorbente.

Le microfibre A-B Plus fanno parte di un **sistema completo di pulizia** comprensivo di **telai** e **carrelli** i cui componenti in plastica sono trattati con **additivi antibatterici** in modo da proteggerli contro batteri, muffe e funghi.

VINCERE CONTRO VIRUS E BATTERI CON A-B PLUS

Filmop offre un'ampia varietà di microfibre pensate per soddisfare le specifiche esigenze di ogni tipo di superficie e ambiente, assicurando in ogni caso una **pulizia profonda**: i sottilissimi filamenti che caratterizzano l'intera gamma penetrano nelle microporosità catturando le più piccole particelle di sporco per poi rilasciarle durante il lavaggio del tessile.

Per gli ambienti che richiedono il mantenimento di un elevato livello di igiene, Filmop offre una sicurezza in più con il **panno Multi-T A-B Plus** per la pulizia a secco o a umido delle superfici e le **frange A-B Plus** per lo spolvero, il lavaggio e la disinfezione di pavimenti interni: la microfibra utilizzata per la loro realizzazione è **trattata con ioni d'argento per contrastare la proliferazione dei batteri** e prevenire la contaminazione crociata, rappresentando dunque la soluzione ideale per contenere la diffusione di infezioni batteriche.





ASPETTANDO IL CATALOGO

Il consueto appuntamento biennale è ormai alle porte e si presenta ricco di novità: dalla grafica rivista ai nuovi approfondimenti, passando per le immancabili innovazioni progettate per soddisfare le esigenze di un mercato in continua evoluzione e sempre più orientato verso prodotti e sistemi altamente funzionali.

L'edizione 2023/24 del **Catalogo Tecnico** ospiterà **nuove soluzioni per la pulizia professionale** tra cui **Click Safe**, l'esclusivo **sistema touchless** che permette di sganciare panni usati senza alcun contatto con le mani, prevenendo efficacemente la diffusione di batteri e virus. Entra invece a far parte della gamma microfibre **Eco Multi-T**, il **panno multiuso certificato Ecolabel UE** utilizzabile a secco per spolverare le superfici lucidandole e a umido per una pulizia profonda. Faranno la loro comparsa anche i nuovi raschietti per la rimozione dello sporco più ostinato e la **linea tergovetro Gloss-W**, appositamente pensata per eccellere in termini di prestazioni, praticità e igiene. Infine, trovano posto anche i contenitori **Atlas con coperchio basculante** e **Atlas Press con pedale**, entrambi personalizzabili con immagini, grafiche o loghi, e i contenitori **Atlas Fit con coperchi sagomati** per rendere la raccolta differenziata ancora più semplice e intuitiva.

SAI COME REGOLARE IL MANICO TELESCOPICO?



Il manico telescopico può diventare un alleato infallibile, se sai come regolarlo. Non è solo un ottimo strumento per **raggiungere agevolmente le zone più alte** senza l'ausilio di scale ma anche la soluzione ottimale per **pulire i pavimenti senza accusare a lungo andare dolori muscolari**. La particolarità del manico telescopico risiede proprio nella possibilità di allungarlo o accorciarlo adattandolo non solo al compito da eseguire come nel caso della pulizia in altezza ma anche alla statura di ogni operatore, tutelandone la salute.

L'assunzione continuativa nel tempo di **posture non adeguate** rappresenta uno dei principali **fattori di rischio nella comparsa di disturbi e patologie** a carico dell'apparato muscolo-scheletrico: un semplice gesto come l'**adattare il manico telescopico all'altezza dell'operatore** contribuisce a prevenirne l'insorgenza, comportando un considerevole beneficio in termini di benessere psico-fisico. **Regolare la lunghezza facendo arrivare l'impugnatura superiore al mento** è il modo corretto di procedere e permette di mantenere una **postura corretta** durante le operazioni di pulizia.

Oltre a questo importante vantaggio, Filmop ne offre un altro altrettanto di rilievo: la versione **ErgoSwing** del manico telescopico è arricchita con due speciali **impugnature girevoli** che, unitamente al telaio con bocchettone ergonomico, **accompagnano il movimento a "S" minimizzando gli sforzi dell'operatore**.

L'analisi dell'usabilità del sistema ErgoSwing condotta da una società di consulenza specializzata ha rilevato una **significativa riduzione dei movimenti di flessione ed estensione del polso** rispetto ai sistemi tradizionali che si traduce in un **minor affaticamento** e una maggiore produttività.



I NOSTRI ESPERTI

CIBO E IGIENE: SFIDE E CRITICITÀ

Quali ritenete siano le principali sfide legate alla pulizia nelle aree di preparazione del cibo?

Quando si parla di alimenti, l'igiene diviene una priorità: in tutti gli ambienti direttamente a contatto con il cibo è fondamentale rimuovere efficacemente lo sporco così come i batteri presenti sulla superficie, prevenendone in questo modo la diffusione. L'obiettivo principale legato a questi delicati ambienti è quello di fornire strumenti adeguati a garantire un elevato standard di igiene e un livello di pulizia accurato e duraturo.

La pulizia deve essere effettuata durante il servizio di ristorazione per garantire che tutte le superfici siano pulite e disinfettate?

La rapidità nella pulizia è fondamentale, soprattutto durante lo svolgimento del servizio di ristorazione: attuare operazioni rapide ed efficienti con attrezzature poco ingombranti e facilmente trasportabili consente di ripristinare tempestivamente le condizioni igienico-sanitarie, il cui mantenimento è necessario in tutti gli ambienti dedicati alla preparazione del cibo. Anche le perdite accidentali di liquidi devono essere gestite tempestivamente intervenendo in modo rapido ed efficace. Grazie a Dry-Up questo problema può essere finalmente risolto: lo speciale panno monouso ad alta assorbenza intrappola fino a 1000 ml in pochi secondi, garantendo una rimozione sicura senza perdite né gocciolamenti.

Quali sono i problemi logistici legati alla pulizia quando sono presenti membri del personale e quando è necessario evitare che il cibo vada a male?

La pulizia attuata mentre il personale è impegnato a preparare il cibo richiede l'uso di attrezzature compatte e maneggevoli per non interferire con le attività in corso. Inoltre, è necessario scegliere prodotti che evitino la contaminazione degli alimenti, ad esempio non è possibile utilizzare spray per le particelle che verrebbero rilasciate nell'aria.



Problemi come la mancanza di prese elettriche e spazio richiedono macchinari per la pulizia compatti e senza fili in cucina?

L'attrezzatura manuale permette di pulire facilmente anche in spazi ristretti e in assenza di energia elettrica. I sistemi di lavaggio operano con facilità laddove i macchinari difficilmente passano: operano in spazi ristretti, accedendo a ogni angolo e in zone difficili da raggiungere. Inoltre, sono particolarmente indicati anche per interventi tempestivi, rappresentando la soluzione ideale nel caso in cui siano necessarie pulizie di emergenza.

I diversi tipi di superfici che si trovano tipicamente in cucina comportano specifiche sfide per la pulizia?

Le piastrelle sono una vera e propria sfida: pulirle non è così facile e il rischio di danneggiarle è alto. Con Fuginator è possibile pulire rapidamente fughe, fessure e giunti preservando le piastrelle: la speciale spazzola è progettata per rimuovere efficacemente lo sporco e la muffa superficiale, raggiungendo agevolmente ogni angolo. La scorrevolezza che caratterizza le setole assicura elevate prestazioni mentre l'impugnatura ergonomica consente di pulire senza sforzi, prevenendo l'affaticamento. Fuginator è in linea con quanto richiesto dalla normativa HACCP e può essere sterilizzata fino a 120°C. Abbinata al manico, permette di raggiungere superfici elevate mantenendo una postura corretta durante le operazioni.

Le normative sulla sicurezza alimentare implicano che determinati prodotti chimici e attrezzature debbano essere evitati?

Le normative vigenti indicano che non è possibile utilizzare plastiche e microfibre che contengono metalli pesanti. I nostri prodotti non contengono sostanze nocive: sono realizzati esclusivamente con materie prime non inquinanti e di alta qualità provenienti da fornitori selezionati e qualificati.

È importante che la pulizia venga eseguita rapidamente per incrementare la produttività?

È fondamentale rispondere tempestivamente alle esigenze di pulizia, ripristinando l'igiene il più rapidamente possibile durante la preparazione del cibo. Nel contempo è necessario dotarsi di sistemi di pulizia ergonomici in grado di ridurre l'affaticamento aumentando la produttività.

A tal proposito, Filmop ha realizzato ErgoSwing, un innovativo sistema composto da manico telescopico con impugnatura girevole e telaio con bocchettone ergonomico progettati per facilitare il movimento a "S". L'analisi di usabilità effettuata da una società di consulenza indipendente dimostra una significativa riduzione dei movimenti di flessione ed estensione del polso rispetto ai sistemi tradizionali: la notevole riduzione degli sforzi comporta un minor affaticamento e un aumento del benessere dell'operatore, con conseguente maggiore produttività.

Quali prodotti Filmop sono particolarmente adatti al settore della ristorazione? In che modo aiutano a risolvere i problemi tipici di questi tipi di ambienti?

ErgoDrop è ideale per la pulizia dei pavimenti in ambienti medio-piccoli, inclusi quelli dedicati alla preparazione dei cibi. Leggero, pratico e facile da usare, il sistema ergonomico pulisce ogni superficie in un attimo ed è ideale in tutte le situazioni in cui è richiesto un intervento rapido ed immediato. ErgoDrop consente di dosare accuratamente la quantità necessaria di soluzione detergente in base alla superficie da pulire e al grado di sporco, prevenendo fuoriuscite accidentali grazie allo speciale sistema di chiusura del serbatoio.

Filmop ha inoltre realizzato un altro sistema compatto e maneggevole particolarmente adatto al lavaggio di superfici orizzontali e verticali in piccole aree: composto da telaio touch-free, panno in microfibra e secchio con strizzino, Easy Wash rende la pulizia estremamente facile e veloce. Semplifica e velocizza le operazioni, evitando piegamenti ripetuti nel tempo e conseguente affaticamento. Inoltre, il sistema elimina ogni contatto diretto con le mani durante lo sgancio del panno, assicurando la massima igiene.



FILMOP INTERNATIONAL SRL
 Via dell'Artigianato, 10/11
 35010 VILLA DEL CONTE
 Padova - Italy

Tel. +39 049 9325066
 Fax +39 049 9325317

filmop@filmop.com
 www.filmop.com