Silanos lancia la lavastoviglie che igienizza in 120 secondi

secura-a060-close-0d12ff1a

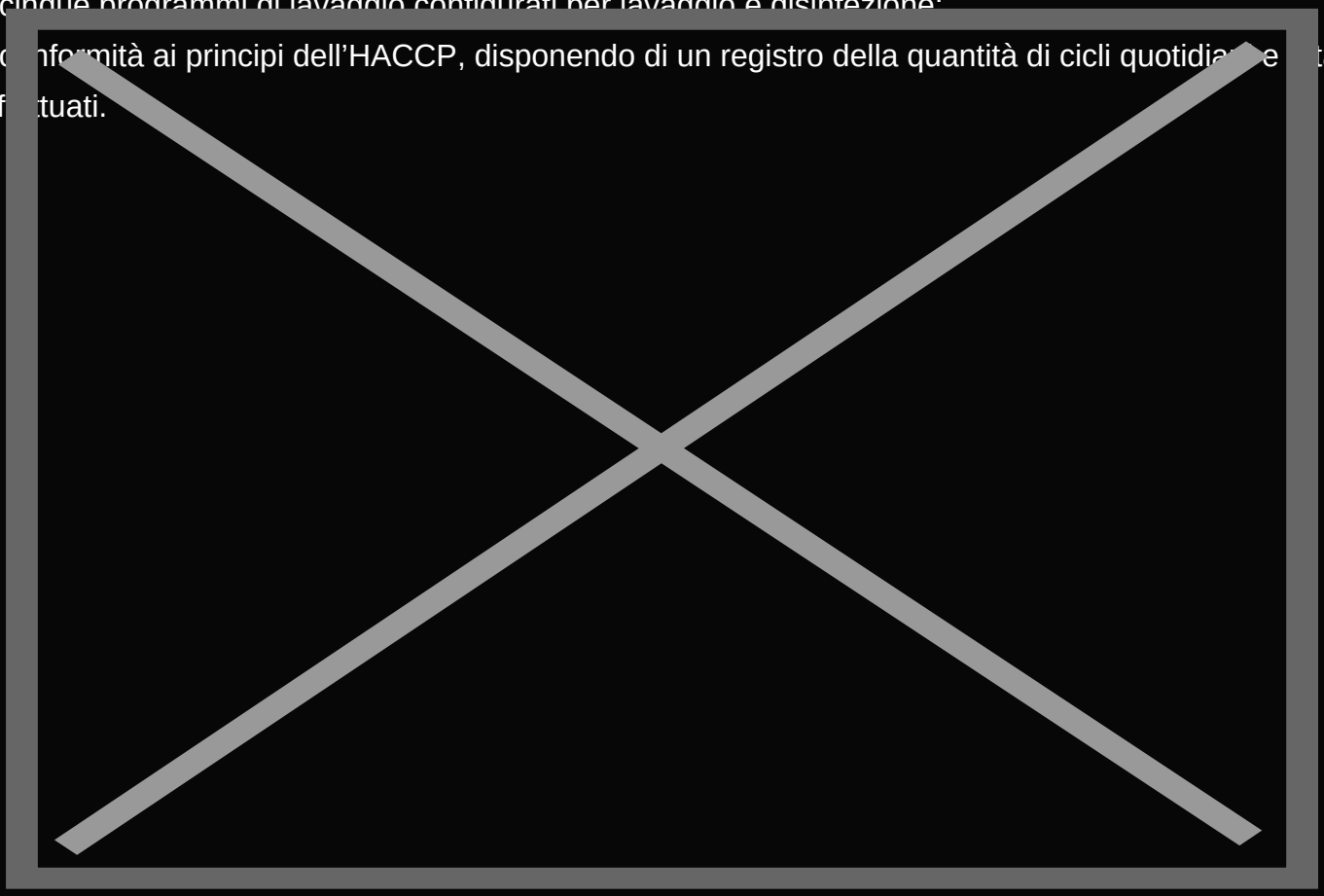
SILANOS, azienda leader in ambito warewashing professionale, lancia Secura A060, la nuova linea di lavaggio che termodisinfetta e igienizza in soli 120 secondi, il ciclo più breve della categoria, fino a un sesto del tempo di altri prodotti equivalenti. Testimonial d'eccezione è lo chef stellato Andrea Berton. Secura nasce come un progetto più ampio di SILANOS per rispondere alle nuove necessità del mercato e offrire uno strumento ulteriore a sostegno del benessere, della sicurezza e dell'attenzione al consumatore finale.

"Quando abbiamo avviato il Progetto Secura, eravamo nel pieno della crisi Covid-19", afferma **Marco Silanos**, CEO della SILANOS srl. *"Abbiamo pensato di rivolgere l'attenzione a chi aveva contribuito, nei nostri 56 anni di storia, a fare grande la nostra azienda, cioè la ristorazione duramente colpita dalla situazione contingente. Ed è così che abbiamo messo a punto il Sistema Secura, che consente di termodisinfettare le attrezzature per garantire un prodotto igienizzato e pulito e un servizio in totale sicurezza. Era importante far sì che i ristoratori potessero trasmettere un messaggio positivo ai clienti, legato all'attenzione e alla cura. Volevamo dare ai nostri interlocutori lo strumento per assicurare che il tempo trascorso nei locali potesse passare in totale serenità. Così è nata Secura e il progetto Secura in toto"*, conclude Silanos.

Il Progetto Secura è un vero e proprio brand, una gamma che copre le esigenze di più target, cercando di dare una soluzione concreta in un momento critico, grazie al quale i player possono ricreare e alimentare la fiducia dei propri clienti. Una nuova frontiera nel sistema del lavaggio che, oltre alle case di cura, ospedali e scuole,si propone al mondo HO.RE.CA per garantire igiene a tutela della salute e della sicurezza.

È un sistema virtuoso, attento ai consumi, che assicura:
• un grado di disinfezione pari al 90% della carica batterica residua dopo il lavaggio come indicato dalla norma EN15883;

• un sistema di lavaggio in accordo con la norma tedesca DIN 10512:
- lavaggio a 65°C e risciacquo a 85°C fino a 30 secondi costanti;
• cinque programmi di lavaggio configurati per lavaggio e disinfezione;
• conformità ai principi dell’HACCP, disponendo di un registro della quantità di cicli quotidiani effettuati.



Le alte temperature garantiscono la disinfezione termica nel minor tempo possibile, un tipo di igiene fondamentale per i target al quale il sistema è rivolto. Tra gli chef che hanno sposato il Progetto Secura c’è Andrea Berton, Brand Ambassador, che per la sua cucina ha scelto SILANOS. Due protagonisti, nei rispettivi campi, che si sono sempre distinti per la capacità di innovare e di guardare oltre. *“In questo particolare momento storico, noi che operiamo nella ristorazione* – afferma **Berton** - *dobbiamo creare fiducia e rasserenare. La sicurezza viene al primo posto e la mia preferenza per SILANOS nasce proprio da questa esigenza: creare un ambiente confortevole dove l’aspetto ‘safety’ è prioritario”.*