



AVATAR
BY ECOFROG



ECOFROG
FOR A BETTER TOMORROW

> Nuestra empresa.....	3	> Sector Alimentario.....	39
> Descubre Avatar.....	5	> Demo Alimentario.....	40
> Beneficios.....	8	> Modos de empleo en Alimentario.....	54
> Sector Horeca.....	9	> Sector Sanitario.....	55
> Demo Horeca.....	11	> Sector Bodegas.....	56
> Modos de empleo en Horeca.....	31	> Sector Educativo.....	57
> Descubre Wash by Ecofrog.....	35	> Validaciones científicas/analíticas Avatar.....	59
> Casos de éxito.....	37		

Nuestra empresa **Ecofrog**

Nuestra empresa

El proyecto ECOFROG, marca de cabecera de Servipro 2.0, S.L., nace como respuesta a una demanda creciente de nuestra sociedad de los últimos años: la creación de sistemas de limpieza respetuosos con el medio ambiente y, a su vez, saludables para sus usuarios.

A través del O₃zono, los exclusivos sistemas de limpieza EcoFrog no solo cuidan el medio ambiente, y la salud de sus usuarios, sino que,

como objetivo central, limpian, desengrasan y desinfectan.

Nuestro conocimiento y experiencia con el O₃zono nos permite estar presentes en todos los ámbitos de aplicación posibles y, lo más importante, en toda la cadena de valor, desde el diseño de las máquinas hasta su mantenimiento.

PROBLEMA



INVESTIGACIÓN



SOLUCIÓN



Sistemas de limpieza tradicionales: Poco respetuosos con la salud y generadores de un exceso global de residuos plásticos y vertidos contaminantes.



O₃zono



Ecofrog



Sistema de limpieza y desinfección ecosostenible y saludable.

Nuestra evolución



Nuestro O₃bjetivo

Liderar un proceso de desarrollo e innovación del O₃zono con el fin de globalizarlo y contribuir al cambio de costumbres ecológicas, económicas, logísticas y saludables.

CHANGE



Descubre Avatar

El poder del agua O₃zonizada



El ozono (O₃) es una sustancia cuya molécula está compuesta por tres átomos de oxígeno, formada al disociarse los dos átomos que componen el gas de oxígeno. Gracias a nuestra tecnología O₃, el ozono se inyecta a la molécula del agua proporcionando una alta estabilidad en la mezcla que nos permite principalmente, limpiar y desinfectar.

La acción biocida del agua ozonizada que genera Avatar elimina la totalidad de virus, hongos y bacterias⁽¹⁾ de cualquier material y superficie. Además no almacena el agua, lo que significa que ozoniza y utiliza el agua a la vez para evitar una segunda contaminación por el almacenamiento.

⁽¹⁾ Acreditación norma UNE-EN 13697:2015 + A1:2020 (bactericida, fungicida) y UNE-EN 14476:2019 + A2 (viricida)

Ensayo de actividad bactericida nº 492324 realizado en laboratorio por ACONSA a una temperatura máxima del agua de 35°C.

BIENVENIDOS A LA (R)EVOLUCIÓN

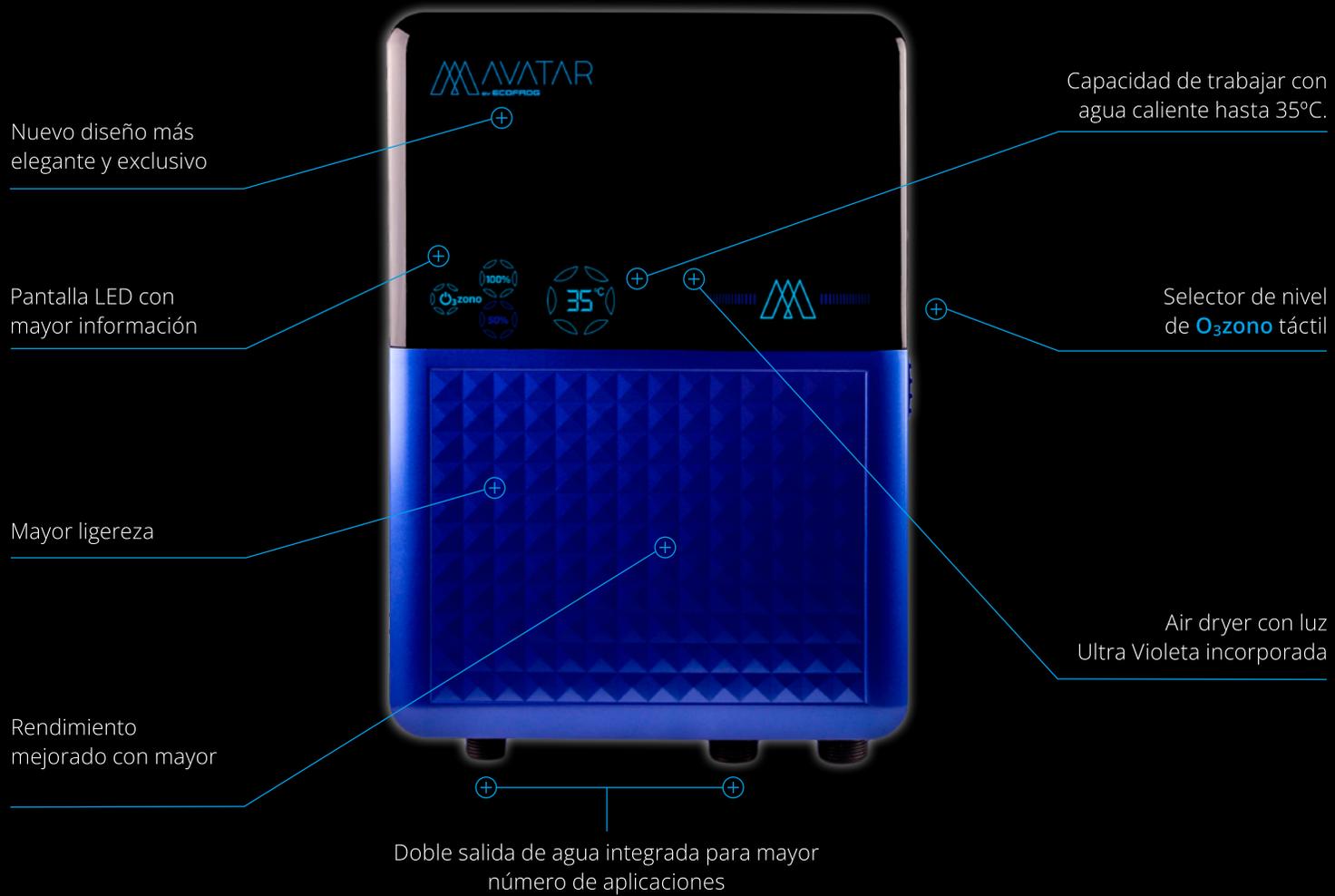
- 
- 
- > 100% Eco-friendly, ya que se trata de un método natural de desinfección sin la necesidad de productos químicos agresivos y abrasivos.
 - > Limpieza y desinfección total. ⁽¹⁾
 - > Acción desinfectante, desodorante, fungicida, bactericida ⁽¹⁾ y desengrasante.
 - > El agua con O₃zono se puede utilizar para limpiar y desinfectar cualquier tipo de estancia o superficie que se limpiase anteriormente con productos químicos.
 - > Uno de los desinfectantes más eficaces reconocidos por la OMS. ⁽²⁾

⁽²⁾ https://www.who.int/water_sanitation_health/dwq/S04.pdf

Características técnicas

Modelo:	Avatar
Entrada / Consumo eléctrico:	AC 100-240V / 50-60 Hz
Salida / Potencia eléctrica:	DC 12V 3A
Nivel de ozono (3 niveles):	100% - 50% - 0%
Máx. efectividad O ₃ zono en agua:	2 horas en recipiente abierto 5 horas en recipiente cerrado
Flujo de agua:	2.5 l/min-6 l/min
Rango de presión óptimo del agua:	14.5 psi
Presión de agua máxima permitida:	50.8 psi
Temperatura de funcionamiento:	Agua 5~35°C
Concentración de O ₃ zono:	0.5 - 1.2 mg/l
Dimensiones del producto:	38x25.5x8.1 cm
Peso neto:	2.8 kg





Nuevo diseño más elegante y exclusivo

Pantalla LED con mayor información

Mayor ligereza

Rendimiento mejorado con mayor

Doble salida de agua integrada para mayor número de aplicaciones

Capacidad de trabajar con agua caliente hasta 35°C.

Selector de nivel de **O3zono** táctil

Air dryer con luz Ultra Violeta incorporada

Inversión

- > Acaba con los gastos fijos en químicos.
- > Rentabilidad de personal y maquinaria.
- > Reducción en los gastos de agua.

Saludable

- > Ambientes libres de agentes tóxicos.
- > Reducción a la exposición a químicos de la piel, ojos, garganta y pulmones por vía aérea.
- > Disminución de riesgos laborales.

Ahorro

- > Supresión de hasta un 80% y 90% de productos químicos.
- > Supresión de tiempos de compra, gestión y almacenaje de productos químicos.

Desinfección total

- > Acción viricida, fungicida y bactericida.
- > Acción desinfectante y antiséptica.
- > Tranquilidad y seguridad.
- > Acreditaciones de normativas UNE.

Ecofriendly

- > Supresión de productos químicos para limpiar, desinfectar y desengrasar.
- > Supresión de envases plásticos de un solo uso y de vertidos contaminantes.

Úsalo para todo

- > Acción desengrasante y desodorante.
- > Utilízalo en cualquier material o superficie que se lavase anteriormente con productos químicos.
- > Capacidad de trabajar con agua caliente.

Sector Horeca

Especializados en canal HORECA, Avatar es una solución 100% ECOfriendly para la hostelería que genera un **valor añadido a los negocios** y suprime entre un 80 y un 90% del uso de productos químicos (con sus consecuentes envases de plástico), simplificando la gestión de pedidos de productos para la limpieza así como su almacenaje, disminuyendo los riesgos y bajas laborales debido a éstos y ahorrando costes.

- > Limpieza y desinfección de todo tipo de superficies: suelos, paredes, cristales y muebles de cualquier material y en cualquier estancia, junto con lavabos, azulejos, juntas y mamparas.
- > Limpieza y desinfección de campanas extractoras, hornos, interior de neveras y cámaras frigoríficas, fregaderos, encimeras, mesas de trabajo de acero inoxidable, fogones y cualquier tipo de electrodoméstico.
- > Limpieza y desinfección de cualquier tipo de estancia o superficie que se limpiase con productos químicos.
- > Limpieza y desinfección de cubertería, cristalería, vajilla y todo tipo de utensilios.

Rentabilidad garantizada en aplicaciones para USO PROFESIONAL

WASH
BY ECOFROG



Guión prospección

Cuando entramos en un Restaurante, Carnicería (establecimiento del Sector Horeca/Alimentario), tras saludar, preguntaremos si se encuentran los propietarios en el establecimiento.

Si es así, procederemos a preguntarles 2 preguntas:

- 1 **¿Utilizáis productos químicos para limpiar y desinfectar superficies en vuestro local?**
(si es restaurante: sala, cocina, etc. Y si es carnicería o sector alimentario: maquinaria, cámaras, vitrinas, etc...)
- 2 **¿Os parecería interesante reducir entre un 80% y 90% el coste de vuestros productos químicos?**

Estoy aquí por 3 razones

1

Para **agradecerle** su tiempo.



2

Conocer **su opinión** sobre Avatar.



3

Para ofrecerle una solución **ecológica, saludable, logística y un importante ahorro económico** para su negocio.



Introducción a la demo

Para realizar la visita será necesaria la presencia del gerente, propietario, jefe de cocina, socios, etc.
(quién toma la decisión de compra).

- 1 Romper el hielo con el cliente:**
 - Empatizar al máximo con el cliente.
- 2 Sacar información (preguntar):**
 - Antigüedad del negocio, nº empleados, gasto mensual/anual en productos químicos...
intentar acceder al almacén de los productos químicos para visualizar la cantidad de envases plásticos y espacio que ocupa.
- 3 Generar expectativas:**
 - Obtendrá la reducción en productos químicos de entre el 80% y el 90% en su cuenta de explotación.

...

4

Puntos fundamentales Ecofrog:

- Ecológico/Medio ambiente, Saludable, Logístico y Económico.



Ecológico

El uso de Avatar permite prescindir de químicos que acaban vertiéndose en el medio ambiente. Además, **evita los residuos plásticos de productos envasados** que acaban siendo un grave problema para la naturaleza.



Saludable

Con Avatar limpias y desinfectas todo tipo de superficies de tu negocio sin necesidad de productos químicos.
¡Elimina el 99'9% de gérmenes y bacterias!



Logístico

Avatar te permitirá **optimizar el espacio** dedicado a almacenar productos químicos en tu negocio y el reciclaje de envases plásticos.



Económico

Con Avatar reducirás entre un **80% y 90% de gastos** en productos de limpieza y desinfección en tu negocio.

5 Declarativo de intenciones:

Comercial: - Señor/ra X, si después de ver la demostración de Avatar y su eficacia encontramos una ubicación para la instalación y una solución económica para favorecer a su negocio, ¿la adquiriría hoy mismo?



- Esperamos respuesta del cliente (Escuchar su respuesta).

Comercial: - Vamos a conectar la máquina.

*Ver vídeo presentación

Pre-demo

1

Conexión Avatar:

Buscar la complicidad con el cliente y que nos acompañe al punto de conexión.

2

Explicación del funcionamiento de Avatar:

- Explicar: entrada / salida/s de agua + sistema generación O_3 + inyección y disolución en agua a través de venturi.

3

¿Qué es lo que extraemos de Avatar?

- Agua ozonizada para limpiar y desinfectar cualquier tipo de superficies.

4

¿Qué utilidad nos proporciona el agua ozonizada de Avatar?

- Limpieza y desinfección, Bactericida, Desengrasante, Desodorizante (elimina olores), fungicida y Viricida.

5

Estabilidad en abierto y cerrado:

- 2 horas en abierto y 5 horas en cerrado (pulverizador).

Pasos demo

1 Percibir olor y lavado de manos:

Comercial: - *¿A qué te recuerda este olor? Lo has percibido muchas veces...*



Comercial: - *A limpio / A desinfección.*

Comercial: - *Lávese las manos por favor, ¿Qué sensación percibe?*



Comercial: - *Suaves, ¿Verdad?*

2 Campana / Filtros: *(ver vídeo demo)

Comercial: - *¿Con qué producto limpiáis la campana habitualmente?*



Suponemos que contesta: desengrasante.

Comercial: - *¿Podemos leer la etiqueta del desengrasante? (Peligroso!, no utilizar en espacios cerrados, altamente contaminante, etc...)*



Comercial: - *¿Con qué limpiáis la campana habitualmente? ¿Estropajo, ballesta, papel celulosa...?*



Comercial: - *¿Utilizáis guantes, mascarilla y gafas protectoras?*

Transmitir al cliente que al limpiar la campana no estoy inhalando ningún producto tóxico, ni provocando quemaduras en la piel a causa del producto muy agresivo.

Una vez hemos limpiado bien la campana hacer en cada prueba que el cliente toque la superficie.

Comercial: Hemos logrado limpiarla y desinfectarla sin dejar residuos químicos.
-¿Podrías creer que lo haríamos simplemente con agua... ozonizada?



Comercial: - Increíble, ¿verdad?
- Si mañana tuvierais que limpiar la campana, ¿Limpiaríais con un desengrasante o con el agua ozonizada de Avatar?



Comercial: - ¿Por qué?

3 Superficie Inox / Prueba aceite: *(ver vídeo demo)

Comercial: - *Si mezcla agua con aceite, ¿Qué pasa?*



Comercial: - *Quiero que veáis el efecto del agua ozonada sobre una materia orgánica, en este caso, con el aceite. (explicación aceite).*



Comercial: - *¿Veis la reacción?*



Comercial: - *El O₃ está oxidando la materia orgánica
(Procedemos a limpiar tal y como lo harían habitualmente).*

Volvemos a pulverizar la superficie y limpiamos de nuevo y secamos generando la desinfección de la superficie.

El cliente percibirá un tacto muy suave en la superficie y sin residuo químico alguno en la superficie.

Comercial: - *Ahora que habéis visto estas pruebas, ¿Qué preferís utilizar?
¿Vuestros productos químicos habituales o Avatar?



Comercial: - ¿Por qué?



* Estas mismas preguntas las iremos realizando en diferentes pruebas de la Demo.

4 Corta fiambres:

Explicar bien en todas las pruebas que el proceso de limpieza es siempre el mismo que hacen habitualmente con productos químicos, pero con Avatar.

Primera pasada: limpiamos y retiramos toda la materia orgánica y suciedad con O₃.

Segunda pasada: Una vez seco y evaporado, desinfectamos.

Comercial: - *Ahora que habéis visto estas pruebas, ¿Qué preferís utilizar?
¿Vuestros productos químicos habituales o Avatar?



Comercial: - ¿Por qué?

5,6,7,8 Planchas/Parrillas/Hornos/Freidoras: *(ver video Demo)

Comercial: - ¿Se dan cuenta de que Avatar es un producto seguro?



Comercial: - ¿Creéis que con Avatar podemos generar algún problema de contaminación cruzada?



Comercial: - Es imposible, no estamos utilizando ningún biocida que pueda contaminar los alimentos.
- ¿Creéis que Avatar es saludable o poco saludable?



9,10

Prueba del ajo/Interior cámaras: *(Ver video Demo)

Comercial: - ¿Manipuláis pescado, anchoas, cebolla, ajo..? (alimentos de olores fuertes).



Comercial: - ¿Tienes un ajo?



Frotamos el ajo en la mano del cliente.

Comercial: - ¿Huele a ajo verdad?, vayamos a lavarle las manos. (5, 6 segundos aprox).

Comercial: - Huélase la mano porfavor.



Comercial: - El O₃ atenúa los olores a ajo o cualquier alimento que manipulemos en la cocina. Incluido el olor de tabaco de un fumador.
En las cámaras, limpiamos y desinfectamos y eliminamos olores interiores.

Comercial: - *Ahora que habéis visto estas pruebas, ¿Qué preferís utilizar?
¿Vuestros productos químicos habituales o Avatar?



Comercial: - ¿Por qué?

11, 12, 13, 14 **Vitrinas expositoras/Cristales/Espejos/Azulejos:**

Comercial: - ¿Qué producto de limpieza utilizáis habitualmente?



Comercial: - ¿Con qué lo limpiáis?



Comercial: - Vamos a hacerlo simplemente con agua ozonizada y con el mismo papel o trapo que utilizan habitualmente.

Una vez hemos limpiado, le hacemos pasar los dedos por la superficie.

Comercial: - ¿Qué te parece?



Comercial: - No dejamos marcas, porque no hay residuo químico, con lo cual, el polvo y la suciedad tarda más tiempo en adherirse.

15, 16, 17 Cafeteras/Tiradores de Cerveza/Repasar cubiertos:

Decirle al cliente que podemos limpiar toda esta maquinaria simplemente con agua ozonizada.

Comercial: - ¿Con qué repasais los cubiertos?



Comercial: - ¿Con ginebra y agua?



Comercial: - ¿Cuánto cuesta cada botella de ginebra?

Comercial: A partir de ahora vais a hacerlo simplemente con O₃.
Eliminando el residuo químico y los olores obtendrá un brillo perfecto con Avatar.



Comercial: - ¿Qué tiene más sentido, reposar los cubiertos con ginebra (o su producto químico), o con Avatar?

Apunte: *También es útil para limpiar cuberterías de plata

18, 19, 20 Mesas/Mesas terraza/Barras:

Limpiaremos y desinfectaremos estas superficies con agua ozonizada sin dejar impregnados olores desagradables, como lejías, jabones, etc. Lo cual le proporcionará al cliente una sensación agradable.

Comercial: - *Ahora que habéis visto estas pruebas, ¿Qué preferís utilizar?
¿Vuestros productos químicos habituales o Avatar?



Comercial: - ¿Por qué?

21, 22, 23, 24, 25 Suelos cocina/Sala/Terraza/Baños y Loza Sanitaria:

El punto más crítico es la cocina y es donde vamos a realizar la prueba.

Empapamos una parte del suelo con agua ozonizada, dejamos que el ozono actúe oxidando la materia orgánica (grasas, aceites, suciedad, etc...) y fregamos.

Esperar reacción del cliente.

Comercial: - *Ahora que habéis visto estas pruebas, ¿Qué preferís utilizar?
¿Vuestros productos químicos habituales o Avatar?



Comercial: - ¿Por qué?

Pre - cierre

Comercial: ¿Cómo suelen hacer las inversiones en su negocio?, ¿Contado, financiado, renting...?

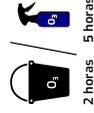


Dar solución asumiendo la venta y mostrar el lugar de instalación de Avatar.

Eficacia y seguridad:



Temperatura máxima de uso del agua ozonizada: 35°C.



*Rellenar y etiquetar recipiente:
- 2 horas en recipiente abierto
- 5 horas en recipiente cerrado



Evitar pulverizar directamente sobre alimentos

Condiciones de aplicación en limpieza y desinfección:

Paso 1:

Rellenar y etiquetar el pulverizador y/o los cubos marcados con "O₃" con el agua ozonizada.

Paso 2:

Retirar los restos orgánicos de mayor tamaño de forma manual o mecánica en caso de que sea necesario.

Paso 3:

Pulverizar o empapar la superficie con abundante agua ozonizada.

Paso 4:

Dejar actuar según el grado de suciedad.

Paso 5:

Limpiar con un estropajo/bayeta/papel hasta eliminar los restos orgánicos y la suciedad, frotar/fregar la superficie.
Secar con papel/fregona seca/enjugador de goma.

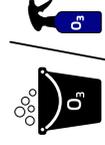
Paso 6:

Pulverizar o empapar de nuevo la superficie con abundante agua ozonizada y dejar actuar mínimo 1 minuto para el proceso de desinfección.

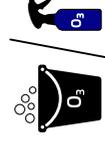
Paso 7:

Secar la superficie con papel/bayeta/pañó seco.

En contacto con alimentos



Sin contacto con alimentos



Desinfección

En contacto directo con alimentos

Mesas de trabajo, cuchillería, menaje, utensilios, corta fiambres, picadora, maquinaria en general, planchas, hornos, parrillas, cámaras frigoríficas, vitrinas, mesas de sala / terraza, sillas, cafeteras, tiradores de cerveza, superficies en general.

Sin contacto directo con alimentos

Suelos (parquet, losa, PVC...), paredes, cristales, cubos de basura, baños, baldosas, estanterías, espejos.

* Los tiempos están basados en los siguientes estudios:

Ensayo de actividad bactericida-fungicida nº 500872-501060 realizado por el laboratorio ACONSA el 17/02/2021 - Efectividad del ozono de 2 horas en recipiente abierto.

Ensayo de actividad bactericida nº 506896 realizado por el laboratorio ACONSA el 30/07/2021 - Efectividad del ozono a las 5 horas de producción en recipiente cerrado.



Limpia, desengrasa, ahorra y
cuida al medio ambiente.

Kit Wash

Kit Wash para usar Avatar con lavavajillas industriales

Con el complemento **WASH by Ecofrog** podrá utilizar **Avatar** no sólo para limpiar y desinfectar las superficies de su negocio sino que también podrá conectarlo a sistemas de lavavajillas industriales sin utilizar detergentes.

Wash funciona junto con **Ozonebrill**, un abrillantador específico para trabajar con ozono que ayuda a secar y dejar un acabado perfecto a la cubertería, vajilla y cristalería.





Inversión



Ahorro



Ecológico



Saludable



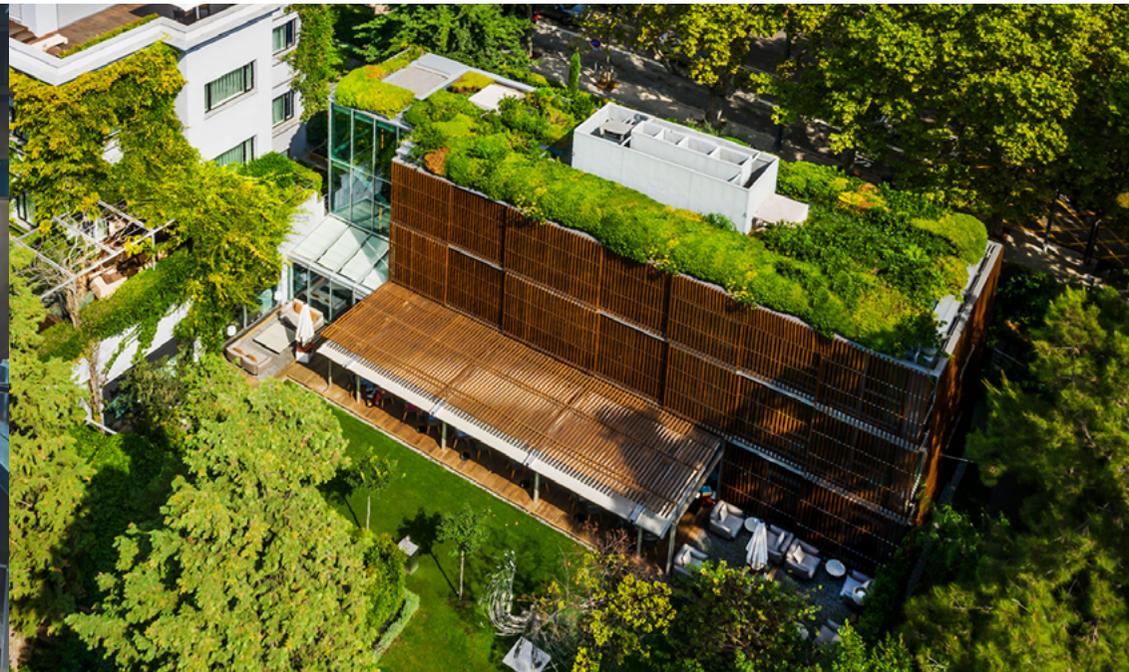
Cómodo

Modelo:	WASH
Dimensiones:	18 x 15 x 10 cm
Tensión alimentación:	220V CA 50Hz
Caudal:	4,5l/min MAX
Presión:	3,5 bar estático MAX
Relé:	Relé miniatura 2C conmutador 230V AC
Magnetotérmico:	C16A de dos polos 220V 50Hz
Electroválvula:	220V 50Hz entrada 3/4" rosca macho, salida entronque 12mmØ.

Case Study **Horeca**

El chef Jordi Cruz, propietario del gran restaurante galardonado con 3*** en la Guía Michelin, ABAC, se ha sumado a utilizar nuestro sistema ecofrog. Una manera de contribuir con el medio ambiente y poner fin a los múltiples envases de plástico de un solo uso de los productos de limpieza. ABAC apuesta por los valores de EcoFrog a la vez que garantiza una limpieza y desinfección de calidad en su restaurante.

ABaC
Restaurant
Hotel





GRUP PERALADA

Contentos de anunciar que Grup Peralada decidió instalar en marzo del 2021 nuestra Avatar en las cocinas del Casino Peralada, el Restaurante El Grill y en el campo de Golf de Hotel Peralada. Un lugar con tanto encanto y tanta historia como lo

tiene el Castillo de Peralada y sus alrededores. Grupo Perelada demuestra así que comparte los valores de sostenibilidad y respeto con el medio ambiente.



Sector **Alimentario**

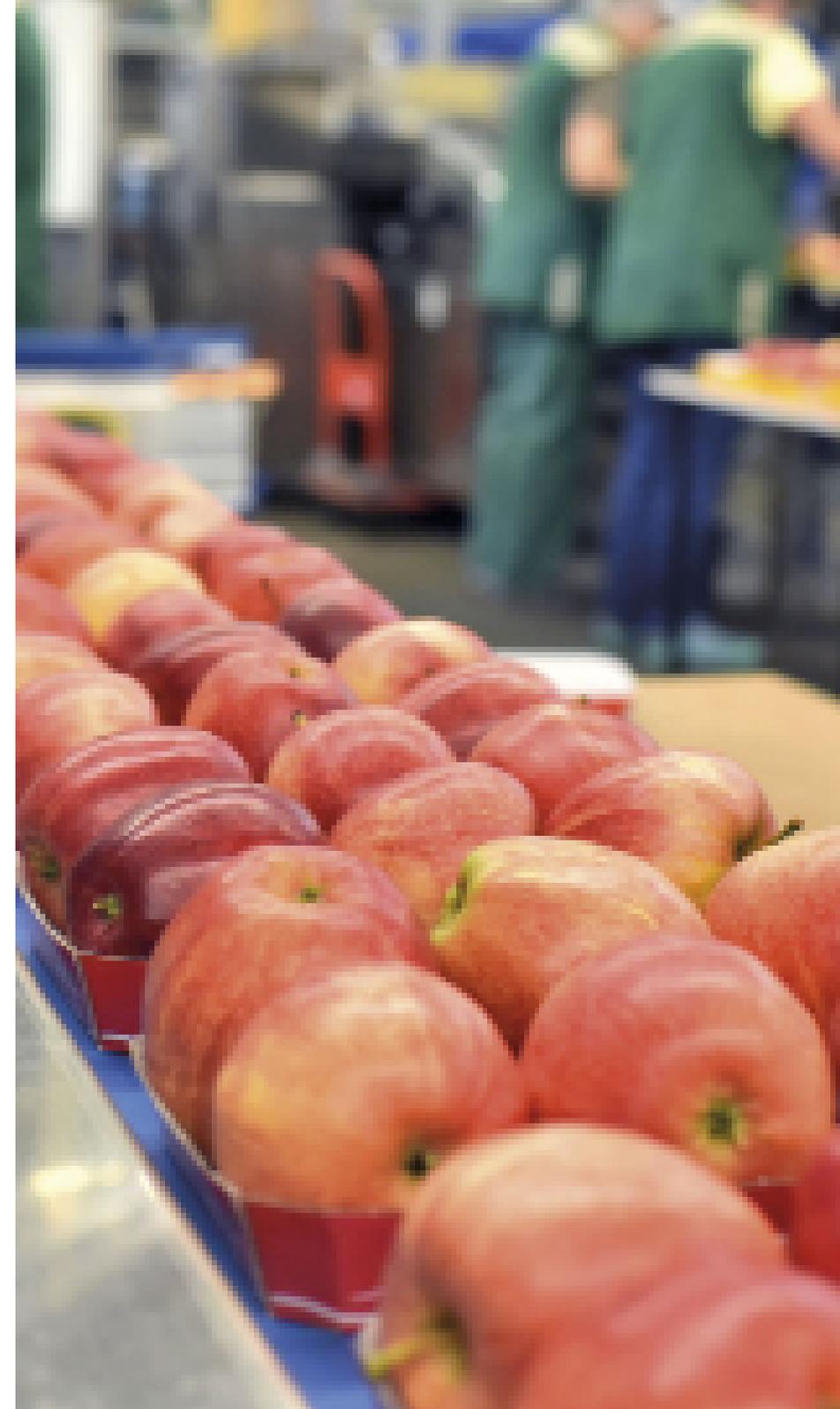
Sector Alimentario

Avatar es una solución 100% eficaz para el sector alimentario sobre todo para negocios como carnicerías y pescaderías que necesitan una **limpieza constante de residuos orgánicos**.

Avatar aporta tranquilidad a uno de los mayores miedos de los negocios alimentarios: **la contaminación cruzada**. Al no usarse químicos tóxicos para la salud en la limpieza y desinfección de superficies de trabajo con alimentos, no hay peligro de que estos alimentos se contaminen.

Además, **con el agua ozonizada de Avatar se puede limpiar de forma eficaz, rápida y en medio del servicio, las superficies del obrador sobre todo el suelo** que acostumbra a contener sangre, grasa y otros residuos orgánicos que deben limpiarse de forma constante.

Avatar protege a tu negocio de la contaminación cruzada



Introducción a la demo **sector alimentario**

Para realizar la visita será necesaria la presencia del gerente, propietario, jefe de cocina, socios, etc.
(quién toma la decisión de compra).

- 1 **Romper el hielo con el cliente:**
 - Empatizar al máximo con el cliente.

- 2 **Sacar información (preguntar):**
 - Antigüedad del negocio, nº empleados, gasto mensual/anual en productos químicos...
intentar acceder al almacén de los productos químicos para visualizar la cantidad de envases plásticos y espacio que ocupa.

- 3 **Generar expectativas:**
 - Obtendrá la reducción en productos químicos de entre el 80% y el 90% en su cuenta de explotación.

...

4

Puntos fundamentales Ecofrog:

- Ecológico/Medio ambiente, Saludable, Logístico y Económico.



Ecológico

El uso de Avatar permite prescindir de químicos que acaban vertiéndose en el medio ambiente. Además, **evita los residuos plásticos de productos envasados** que acaban siendo un grave problema para la naturaleza.



Logístico

Avatar te permitirá **optimizar el espacio** dedicado a almacenar productos químicos en tu negocio y el reciclaje de envases plásticos.



Saludable

Con Avatar limpias y desinfectas todo tipo de superficies de tu negocio sin necesidad de productos químicos.
¡Elimina el 99'9% de gérmenes y bacterias!



Económico

Con Avatar reducirás entre un **80% y 90% de gastos** en productos de limpieza y desinfección en tu negocio.

5 Declarativo de intenciones:

Comercial: - *Señor/ra X, si después de ver la demostración de Avatar y su eficacia encontramos una ubicación para la instalación y una solución económica para favorecer a su negocio, ¿la adquiriría hoy mismo?*



- Esperamos respuesta del cliente (Escuchar su respuesta).

Comercial: - *Vamos a conectar la máquina.*

***Ver vídeo presentación**

Pre-demo

1

Conexión Avatar:

Buscar la complicidad con el cliente y que nos acompañe al punto de conexión.

2

Explicación del funcionamiento de Avatar:

- Explicar: entrada / salida/s de agua + sistema generación O_3 + inyección y disolución en agua a través de venturi.

3

¿Qué es lo que extraemos de Avatar?

- Agua ozonizada para limpiar y desinfectar cualquier tipo de superficies.

4

¿Qué utilidad nos proporciona el agua ozonizada de Avatar?

- Limpieza y desinfección, Bactericida, Desengrasante, Desodorizante (elimina olores), fungicida y Viricida.

5

Estabilidad en abierto y cerrado:

- 2 horas en abierto y 5 horas en cerrado (pulverizador).

Pasos demo

1 Percibir olor y lavado de manos:

Comercial: - *¿A qué te recuerda este olor? Lo has percibido muchas veces...*



Comercial: - *A limpio / A desinfección.*

Comercial: - *Lávese las manos por favor, ¿Qué sensación percibe?*



Comercial: - *Suaves, ¿Verdad?*

2 Picadora/Sierra de corte (herramientas de cocina):

Comercial: - *¿Con qué producto limpiáis la picadora/sierra de corte habitualmente?*



Suponemos que contesta: desengrasante.

Comercial: - *¿Podemos leer la etiqueta del desengrasante? (Peligroso!, no utilizar en espacios cerrados, altamente contaminante, etc...)*



Comercial: - *¿Con qué limpiáis la picadora/sierra de corte habitualmente? ¿Estropajo, ballesta, papel celulosa...?*



Comercial: - *¿Utilizáis guantes, mascarilla y gafas protectoras?*

Transmitir al cliente que al limpiar la picadora/sierra de corte no estoy inhalando ningún producto tóxico, ni provocando quemaduras en la piel a causa del producto muy agresivo.

Una vez hemos limpiado bien la campana hacer en cada prueba que el cliente toque la superficie.

Comercial: Hemos logrado limpiarla y desinfectarla sin dejar residuos químicos.
-¿Podrías creer que lo haríamos simplemente con agua... ozonizada?



Comercial: - Increíble, ¿verdad?
- Si mañana tuvierais que limpiar la picadora/sierra de corte, ¿Limpiaríais con un desengrasante o con el agua ozonizada de Avatar?



Comercial: - ¿Por qué?

3 Superficie Inox / Prueba aceite: ***(VER VIDEO DEMO)

Comercial: - *Si mezcla agua con aceite, ¿Qué pasa?*



Comercial: - *Quiero que veáis el efecto del agua ozonada sobre una materia orgánica, en este caso, con el aceite. (explicación aceite).*



Comercial: - *¿Veis la reacción?*



Comercial: - *El O₃ está oxidando la materia orgánica
(Procedemos a limpiar tal y como lo harían habitualmente).*

Volvemos a pulverizar la superficie y limpiamos de nuevo y secamos generando la desinfección de la superficie.

El cliente percibirá un tacto muy suave en la superficie y sin residuo químico alguno en la superficie.

Comercial: - *Ahora que habéis visto estas pruebas, ¿Qué preferís utilizar?
¿Vuestros productos químicos habituales o Avatar?



Comercial: - ¿Por qué?



* Estas mismas preguntas las iremos realizando en diferentes pruebas de la Demo.

4 Corta fiambres:

Explicar bien en todas las pruebas que el proceso de limpieza es siempre el mismo que hacen habitualmente con productos químicos, pero con Avatar.

Primera pasada: limpiamos y retiramos toda la materia orgánica y suciedad con O₃.

Segunda pasada: Una vez seco y evaporado, desinfectamos.

Comercial: - *Ahora que habéis visto estas pruebas, ¿Qué preferís utilizar?
¿Vuestros productos químicos habituales o Avatar?



Comercial: - ¿Por qué?

5 Prueba del ajo/Interior cámaras: ^{*}(Ver video Demo)

Comercial: - ¿Manipuláis carne, sangre de la carne...? (alimentos de olores fuertes).



Comercial: - ¿Tienes un ajo?



Frotamos el ajo en la mano del cliente.

Comercial: - ¿Huele a ajo verdad?, vayamos a lavarle las manos. (5, 6 segundos aprox).

Comercial: - Huélase la mano porfavor.



Comercial: - El O₃ atenúa los olores a ajo o cualquier alimento que manipulemos en la cocina. Incluido el olor de tabaco de un fumador.
En las cámaras, limpiamos y desinfectamos y eliminamos olores interiores.

Comercial: - *Ahora que habéis visto estas pruebas, ¿Qué preferís utilizar?
¿Vuestros productos químicos habituales o Avatar?



Comercial: - ¿Por qué?

6 Vitrinas expositoras/Cristales/Espejos/Azulejos:

Comercial: - ¿Qué producto de limpieza utilizáis habitualmente?



Comercial: - ¿Con qué lo limpiais?



Comercial: - Vamos a hacerlo simplemente con agua ozonizada y con el mismo papel o trapo que utilizan habitualmente.

Una vez hemos limpiado, le hacemos pasar los dedos por la superficie.

Comercial: - ¿Qué te parece?



Comercial: Al estar limpiando con el agua ozonizada no provocamos ninguna **contaminación cruzada** en ningún alimento, lo que nos permite limpiar y desinfectar sin tener que retirar los productos de la vitrina/expositores.

7 Suelos obrador, mostrador, tienda/Baños/Loza Sanitaria:

El punto más crítico es el suelo del obrador y es dónde vamos a realizar la prueba.

Empapamos una parte del suelo con agua ozonizada, dejamos que el ozono actúe oxidando la materia orgánica (grasas, aceites, suciedad, etc...) y fregamos.

Esperar reacción del cliente.

Comercial: - *Ahora que habéis visto estas pruebas, ¿Qué preferís utilizar?
¿Vuestros productos químicos habituales o Avatar?



Comercial: - ¿Por qué?

Herramientas de corte (cuchillos, etc...):

Podemos limpiar las herramientas de corte así como los cuchillos y demás utensilios con el agua ozonizada en vez de hacerlo con agua y jabón/producto químico.

De esta manera, nos aseguramos de nuevo no generar ninguna contaminación cruzada, lo cual convierte el modo de empleo en limpieza de utensilios en un modo seguro, saludable y cómodo.

Pre - cierre

Comercial: ¿Cómo suelen hacer las inversiones en su negocio?, ¿Contado, financiado, renting...?

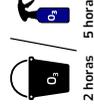


Dar solución asumiendo la venta y mostrar el lugar de instalación de Avatar.

Eficacia y seguridad:



Temperatura máxima de uso del agua ozonizada: 35°C.



*Rellenar y etiquetar recipiente:
- 2 horas en recipiente abierto
- 5 horas en recipiente cerrado



Evitar pulverizar directamente sobre alimentos

Condiciones de aplicación en limpieza y desinfección:

Paso 1:

Rellenar y etiquetar el pulverizador y/o los cubos marcados con "O₃" con el agua ozonizada.

Paso 2:

Retirar los restos orgánicos de mayor tamaño de forma manual o mecánica en caso de que sea necesario.

Paso 3:

Pulverizar o empapar la superficie con abundante agua ozonizada.

Paso 4:

Dejar actuar según el grado de suciedad.

Paso 5:

Limpiar con un estropajo/bayeta/papel hasta eliminar los restos orgánicos y la suciedad, frotar/fregar la superficie.
Secar con papel/fregona seca/enjugador de goma.

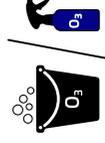
Paso 6:

Pulverizar o empapar de nuevo la superficie con abundante agua ozonizada y dejar actuar mínimo 1 minuto para el proceso de desinfección.

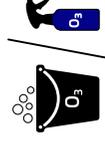
Paso 7:

Secar la superficie con papel/bayeta/pañó seco.

En contacto con alimentos



Sin contacto con alimentos



Desinfección

En contacto directo con alimentos

Mesas de trabajo, cuchillería, menaje, utensilios, corta fiambres, picadora, maquinaria en general, planchas, hornos, parrillas, cámaras frigoríficas, vitrinas, mesas de sala / terraza, sillas, cafeteras, tiradores de cerveza, superficies en general.

Sin contacto directo con alimentos

Suelos (parquet, losa, PVC...), paredes, cristales, cubos de basura, baños, baldosas, estanterías, espejos.

* Los tiempos están basados en los siguientes estudios:

Ensayo de actividad bactericida-fungicida nº 500872-501060 realizado por el laboratorio ACONSA el 17/02/2021 - Efectividad del ozono de 2 horas en recipiente abierto.

Ensayo de actividad bactericida nº 506886 realizado por el laboratorio ACONSA el 30/07/2021 - Efectividad del ozono a las 5 horas de producción en recipiente cerrado.

Sector **Sanitario**

Sector Sanitario

El sector sanitario necesita una constante desinfección general de todas sus superficies para evitar propagar **bacterias, hongos, virus, etc.** Avatar es una opción ideal para este sector ya que permite la desinfección de la gran mayoría de superficies, por ejemplo, de un centro sanitario sin poner en riesgo a los enfermos, residentes o trabajadores del centro.

Otro punto a tener muy en cuenta en este sector es la necesidad de **eliminar de forma rápida los malos olores** para no perturbar a los otros residentes. Al usar Avatar para limpiar un olor se activa la función desodorizante del Ozono y elimina en pocos minutos todas las partículas causantes del mal olor.

Avatar aporta un grado superior de **tranquilidad**



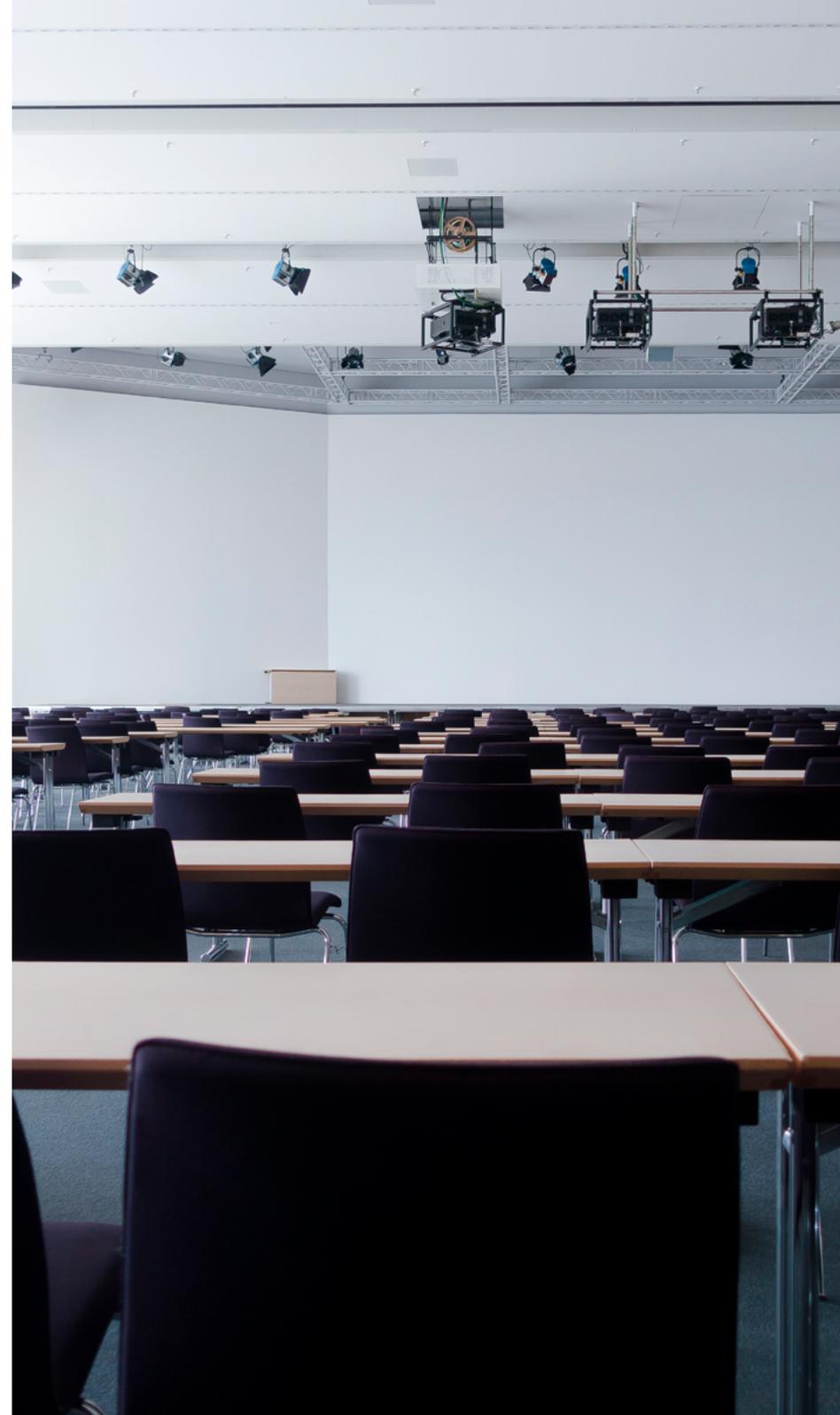
Sector Bodegas

Avatar es el único sistema capaz de complacer la exigente limpieza y desinfección que necesitan las instalaciones de una bodega. El agua ozonizada de Avatar permite terminar con uno de los mayores problemas de las bodegas: **la correcta limpieza de las cubas y la eliminación de hongos en ellas sin dejar rastros tóxicos que puedan contaminar el proceso.** Todo esto de forma más rápida y barata que las formas de limpieza tradicionales con productos químicos.



Sector Educativo

Avatar aporta la tranquilidad que el sector educativo necesita. Al tratarse de lugares con un flujo elevado de personas, la gran mayoría niños y adolescentes, **es de vital importancia mantenerlos siempre limpios y desinfectados**. Avatar permite la limpieza constante de las superficies y materiales con los usuarios del centro dentro sin poner en peligro a nadie.





Validaciones científicas/analíticas

1 AVATAR cumple con la norma UNE-EN 14476:2019 + A2 > Ensayo cuantitativo de suspensión viricida de los antisépticos y desinfectantes químicos utilizados en medicina:

- Cumple la norma UNE-EN 14476:2019 + A2 (VIRICIDA)

Efectividad:

Coronavirus 100%; Influenza A (H7N9) 100%; ECBO virus 100%; Rotavirus 100%; Vaccina virus 100%; Polyoma virus SV 40 100%; Bacteriofagos para Lactobacillus 95%; Poliovirus 95%; Adenovirus 100%; Norovirus 100%; Hepatitis B(HBV) 100%; Virus del papiloma humano (VPH) 100%.

AVATAR cumple con la norma UNE-EN 13697:2015 + A1:2020 > Ensayo cuantitativo de superficie no porosa para la evaluación de la actividad bactericida y/o fungicida de los desinfectantes químicos utilizados en productos alimenticios, en la industria, en el hogar y en colectividad:

- Cumple la norma UNE-EN 13697:2015 + A1:2020 (BACTERICIDA)

- Cumple la norma UNE-EN 13697:2015 + A1:2020 (FUNGICIDA)

Método de ensayo y requisitos realizado por Laboratorio inoQua-Instituto de Salud Alimentaria.

Laboratorio acreditado por ENAC, de acuerdo a la norma UNE-EN ISO/IEC 17025 y entidad colaboradora de la Administración Hidráulica.

2 Actividad antiviral: Ensayo realizado por INDUSTRIAL LAB R. REIG, S.L.

Actividad antiviral del 100% probada, incluido el Mengovirus, que es un virus de la familia Picornaviridae, la misma a la que pertenece el **coronavirus SARS-CoV-2, causante de la enfermedad COVID-19.**

3 Evaluación de la exposición a agentes químicos realizado por NOVOTEC a través de los Laboratorios LABAQUA por el que se concluye:

Por lo que respecta a la exposición diaria, se ha detectado la presencia del agente químico (ozono) en las tres mediciones efectuadas con concentraciones de (0,05 mg/m³; 0,11 mg/m³; 0,10 mg/m³), ninguna de ellas supera el valor límite ambiental de exposición diaria (VLA-ED = 0,2 mg/m³).

El cálculo de la exposición diaria (ED) para cada una de las mediciones efectuadas, suponiendo un tiempo de exposición diario de 3 horas, da unos resultados de (0,02 mg/m³; 0,04 mg/m³; 0,04 mg/m³) que comparados con el VLA-ED resultan unos índices de exposición de I1= 0,10; I2=0,2 e I3=0,2). Todos los valores del índice de exposición se encuentran por debajo de 0,25. Por lo tanto **se puede indicar que la exposición es aceptable y no sería necesario realizar mediciones periódicas de control**, si por parte de la empresa se puede garantizar que las condiciones de operación en las que se realizaron las mediciones se mantienen a largo plazo. En el caso de que estas condiciones varíen, se debería proceder a realizar mediciones adicionales.

4 Informe de ensayo numero 492324: Ensayo actividad bactericida. Método Interno (Laboratorio Aconsa), por el que se concluye:

En el ensayo a temperatura ambiente, **se ha observado un porcentaje de reducción del >99,9%** para todas las cepas estudiadas y a todos los tiempos controlados (desde tiempo inicial hasta tiempo 60

En el ensayo a temperatura 30 y 35°C, se ha observado un porcentaje de reducción de >99,9% para todas las cepas estudiadas y a todos los tiempos controlados (desde tiempo inicial hasta tiempo 10 minutos).

El ensayo realizado ha demostrado la elevada eficacia bactericida frente a las cepas de microorganismos utilizadas en el mismo, **evidenciando que el tratamiento del agua con ozono realizado por el equipo Ecofrog presenta un elevado poder desinfectante a temperatura ambiente y hasta 35°C.**

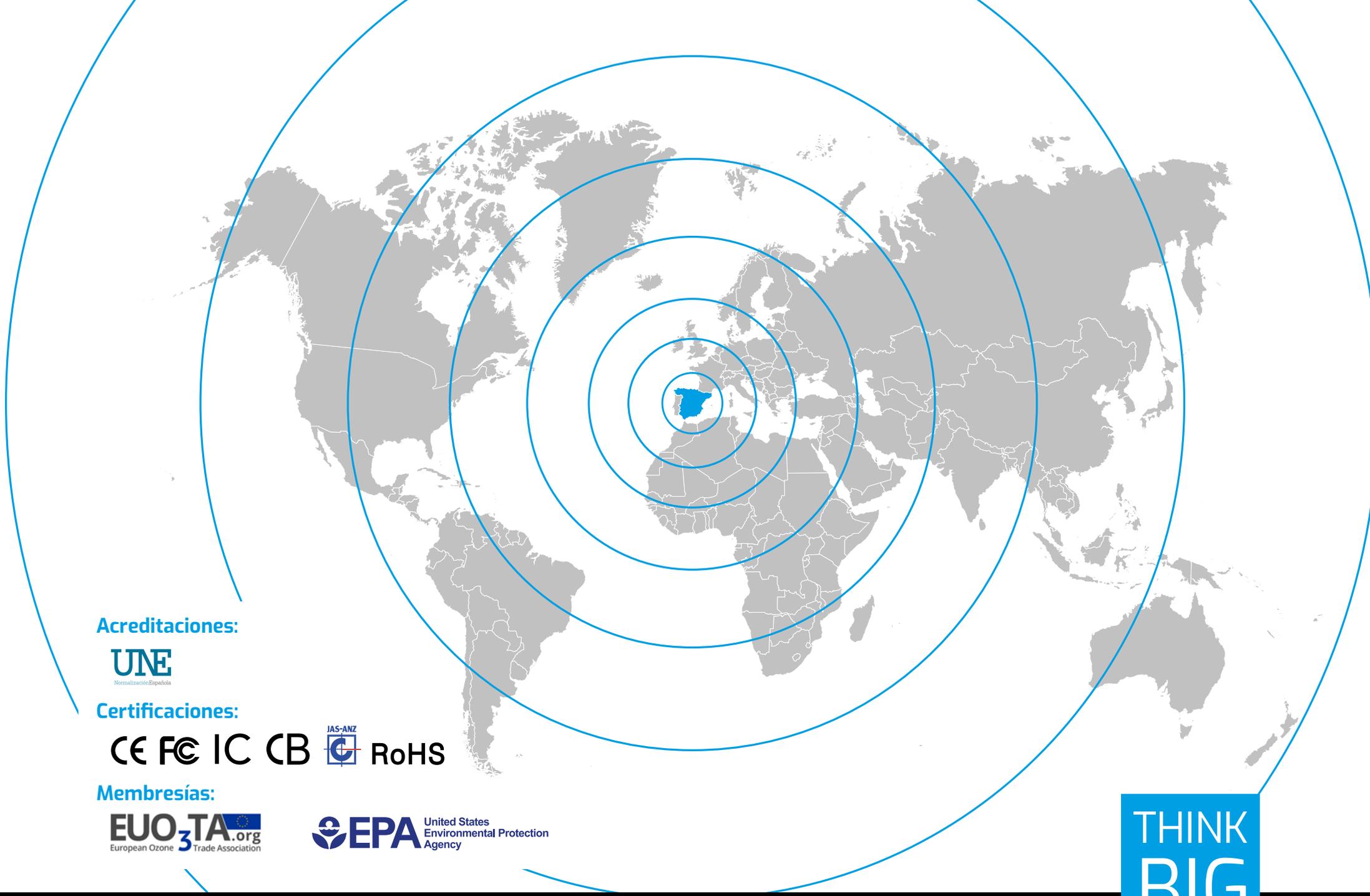
5 Informe de ensayo numero 494013: Ensayo actividad bactericida en superficie. Método Interno (Laboratorio Aconsa), por el que se concluye:

La desinfección de la mesa de acero inoxidable de cocina, puerta de timbre y estantería de cámara de refrigeración muestran resultados satisfactorios, reduciéndose la contaminación biológica previa investigada, después del proceso de limpieza y desinfección con el agua ozonizada.

La desinfección de la mesa de acero inoxidable de la zona de venta no muestra unos resultados significativos en la contaminación biológica previa investigada, debido a que esta era inicialmente baja. **Estos resultados concluyen que el agua ozonizada presenta efecto desinfectante en superficies lisas como el acero inoxidable o el plástico de las estanterías de cámara, según las condiciones ensayadas.**

6 Evidencias empíricas por las analíticas realizadas in situ por parte de nuestros clientes.

Ostentamos en nuestro poder numerosas analíticas realizadas por nuestros clientes en sus instalaciones por las que **se constata el poder desinfectante de los sistemas ECOFROG.**



Acreditaciones:

UNE

Normalización Española

Certificaciones:

CE FC IC CB  **RoHS**

Membresías:

EUO₃TA.org
European Ozone Trade Association

EPA United States Environmental Protection Agency

**THINK
BIG**



ECOFROG FACTORY

 www.ecofrog.es  Ecofrog  Ecofrog.official