TORK Think ahead.

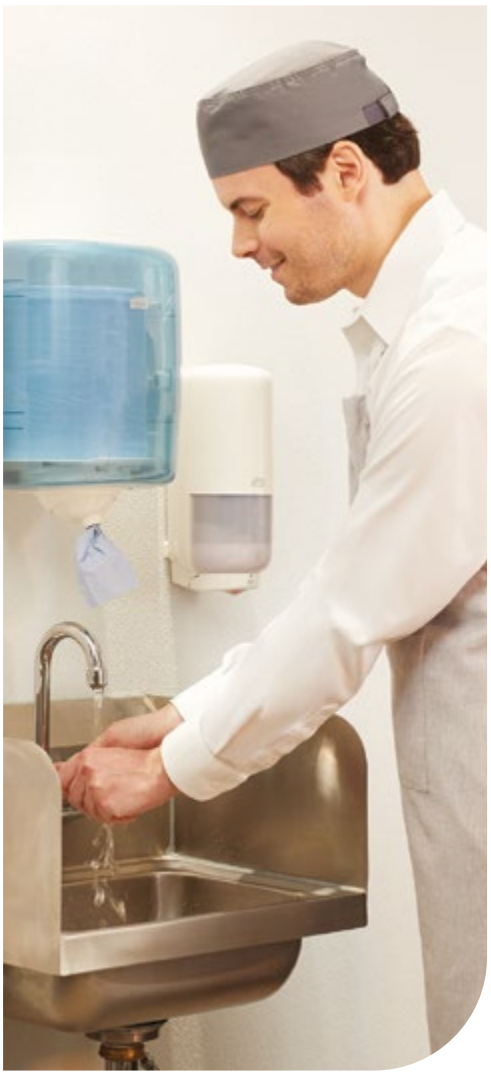
SDS simplify your work

Mantieni in piena operatività la cucina con Tork Reflex™

Raggiungi eccellenti standard di operatività in cucina iniziando con una buona igiene



Migliora l'accessibilità, riduci rifiuti e controlla i costi



Offri la sicurezza di una cucina ottimizzata per le migliori perfomance

L'accessibilità ai prodotti per asciugatura e pulizia è essenziale quando si tratta di aumentare l'efficienza in cucina. Assicurare un'operatività costante, permettendo allo staff in cucina di collaborare e lavorare meglio per creare meravigliose pietanze in tempo. Non avere le giuste soluzioni igieniche al momento del bisogno può portare a grandi implicazioni per lo staff e l'andamento generale della cucina.



Accesso alla carta

Lo staff in cucina si affida spesso alla carta per pulire le superfici e le mani. Sprechi di carta e dispenser che non sono facilmente accessibili portano a un tempo prezioso speso inutilmente.

Rischi di contaminazione crociata

Abitudini igieniche non corrette, come l'utilizzo ripetuto dello stesso panno sporco, portano a una diffusione dei batteri in cucina. Avere la carta a disposizione fa una grande differenza nel prevenire rischi igienici.

Controllo dei costi e dei rifiuti

Le risorse sono sempre limitate nei ristoranti e benchè la carta sia essenziale, non è considerata come un valore aggiunto. Sono necessari prodotti che controllino i consumi e una migliore gestione dei rifiuti.

"Puoi avere il menù che sembra fantastico, ma non sarà realizzabile se non hai la corretta operatività in cucina"

Simon Wood, vincitore MasterChef UK (2015) e proprietario e executive chef del WOOD

L’importanza di una buona operatività e igiene

La cucina di un ristorante può essere un ambiente difficile in cui lavorare. E’ calda, rumorosa, stancante fisicamente e mentalmente e molto esigente. Con tanto a cui pensare, è essenziale avere una buona operatività, non solo per un servizio liscio e costante, ma anche per l’efficienza.

Gli chef devono affrontare quotidianamente molte sfide come assicurarsi che ogni membro dello staff in cucina e del servizio lavorino bene insieme. Un buon flusso è sinonimo di buona routine e struttura. Investire in soluzioni igieniche di qualità e posizionarle correttamente in cucina è cruciale per l’efficienza quotidiana. Mantenere elevati standard igienici significa fare propria questa routine – lo staff la mette in pratica senza nemmeno rendersene conto. Tork, in quanto marchio numero 1 per l’igiene professionale, è un esperto nel raggiungere ottimi flussi di lavoro e nell’aiutare i nostri clienti a rispettare gli stringenti requisiti igienici.

“Le soluzioni Tork per asciugatura e pulizia alzano l’asticella degli standard, incoraggiano costanti pratiche igieniche e offrono un ambiente di lavoro più sereno per lo staff di cucina”

Alan Kinsella,
Consulente in ottimizzazione della cucina



Tork Reflex™

Realizzato per stare al passo con i tuoi ritmi e mantenere un livello eccellente di igiene

Il dispenser a estrazione centrale Tork Reflex™ è ideale per compiti di asciugatura delle mani e delle superfici in ambienti professionali, realizzato per adattarsi ai tuoi ritmi di lavoro. Questo sistema facile da usare, igienico e durevole aumenta la flessibilità e ti aiuta a pulire meglio e più velocemente.

Riduci i consumi fino al

37%*



Indicatore di fine rotolo
ti permette di non restare mai senza carta

Coperchio rimovibile
rende il dispenser più facile da pulire

Ricariche più durevoli
così da avere meno interruzioni nella tua cucina

Erogazione singola
controlla il consumi di carta dello staff

Nuovo beccuccio rotante
migliora l'accessibilità alla carta da ogni angolazione

Tocchi solo quello che utilizzi
e riduci il rischio di contaminazioni crociate

*in confronto al sistema a estrazione centrale Tork

Offrire soluzioni per i tuoi bisogni igienici

Niente dovrebbe rallentare il tuo team mentre è nel pieno della sua attività.
Il sistema Tork Reflex™ è ideale per affrontare i compiti quotidiani di asciugatura delle mani e delle superfici, aiutando lo staff in cucina a rispettare gli stringenti requisiti igienici, a controllare i costi e i rifiuti.



La tua cucina ha un'operatività ottimizzata?

Durante il servizio l'igiene è critica. L'accesso a soluzioni di asciugatura e pulizia può dare supporto alle tue preparazioni e aumentare l'efficienza. Con le nostre soluzioni, ti aiutiamo a evitare interruzioni nella tua cucina, compreso l'esaurimento della carta.



Sotto pressione il tuo staff rispetta i rigidi standard e tempistiche?

Con il 64% delle epidemie di origine alimentare associate al cibo preparato in un ristorante, *e il riutilizzo dei panni sporchi come un comune errore igienico, possiamo aiutarti a scegliere le migliori soluzioni per asciugatura e pulizia così prevenire i rischi igienici e contribuire alle necessità quotidiane del tuo ristorante.



La tua cucina è economicamente efficace e controlla i consumi?

Per far funzionare un ristorante sappiamo quanto sia importante la riduzione dei rifiuti. I nostri prodotti sono efficienti e facili da usare, ti aiutano a controllare i consumi e migliorare l'ambiente lavorativo e al tempo stesso a ridurre i costi superflui.

*Journal of Food Protection, Vol. 78, No. 1, 2015, Pages 187–195

L’offerta completa Tork Reflex™ per un’efficienza migliorata

Ogni volta che devi svolgere un compito di asciugatura, puoi fare affidamento su Tork Reflex™ sviluppato per ridurre i costi di asciugatura delle mani e delle superfici, molto frequenti tra i nostri clienti.

Dispenser



Tork Reflex™ dispenser a estrazione centrale singola M4
Cod. 473180 (turchese/bianco)
Cod. 473190 (bianco/bianco)



Ideale per spazi limitati

Tork Reflex™ dispenser a estrazione centrale singola mini M3
Cod. 473167 (turchese/bianco)
Cod. 473177 (bianco/bianco)

- Facile da usare, pulire e rimontare
- Riduce i rischi di contaminazioni crociate in quanto l’utilizzatore tocca solo la carta che usa
- Beccuccio rotante – accesso alla carta da ogni angolazione
- Erogazione a una mano – non devi più appoggiare gli oggetti per prendere la carta
- Design robusto per resistere in ambienti esigenti come la cucina
- Erogazione della carta singola per un controllo dei consumi
- Design facile da pulire con coperchio rimovibile

Dispenser



Tork Reflex™ sistema a estrazione centrale portatile M4
Cod. 473186 (ricarica bianca)
Cod. 473188 (ricarica blu)

- Per compiti in movimento
- Ideale per l’uso in cucina o sul bancone
- Facile da immagazzinare e maneggiare

Ricariche

Tutti i rotoli di ricarica Tork Reflex™ sono idonei al contatto con gli alimenti

Tork Reflex™ Carta per asciugatura Plus



Cod. 473474, M3
Bianco



Cod. 473391, M4
Blu

- Carta monovelo multiuso
- Ideale per compiti di asciugatura leggeri
- Perfetta per la pulizia di vetri senza residui

Tork Reflex™ Carta per asciugatura



Cod. 473246, M3
Bianco



Cod. 473412, M4
Bianco, QuickDry™

- Carta monovelo multiuso
- Ideale per compiti di asciugatura leggeri
- Perfetta per la pulizia di vetri senza residui

Soluzioni Tork consigliate per la cucina

La nostra gamma completa di prodotti aiuta le cucine a rispettare costantemente le pratiche igieniche e supporta lo staff nel mantenere in piena operatività la cucina.

Dispenser e ricariche



Tork dispenser per panni piegati W4
Cod. 654000

Protegge i panni e riduce i consumi con l'erogazione di un panno alla volta.



Tork Panno per pulizia a lunga durata W4
Cod. 90478

Altamente assorbente, a lunga durata e sostituto igienico ai panni per i piatti. Perfetto per utilizzi ripetuti sia da bagnato che asciutto.



Tork panno per pulizia in cucina W4
Cod. 473178

Resistente e morbido come un panno in cotone. Sostituto igienico ai tradizionali panni da cucina.



Tork Dispenser per panni W8
Cod. 655100

Assicura risparmi in spazio, protezione igienica e erogazione singola per ridurre consumi e rifiuti.



Tork Panni colorati a lunga durata W8
(blu, verde, giallo, rosso)
Cod. 194450, 194550, 194650, 194750

Panno per pulizia resistente e duraturo. Può essere utilizzato ripetutamente senza strapparsi. Disponibile in quattro colori per prevenire la contaminazione crociata.



Tork dispenser per sapone liquido e spray S1
Cod. 560000

Disponibile con leva a gomito per utilizzi in aree dove un'igiene aggiuntiva è di vitale importanza. Certificato Easy to Use.

Tork Sapone liquido extra delicato S1
Cod. 420701

Senza colore e senza fragranza per ridurre i rischi di reazioni allergiche per utilizzi frequenti.

M2004
AGA 03/20

Per qualsiasi informazione
o necessità, contattaci:

Tel: +39 **02 37074200**
sds@grupposds.it



simplify your work