

Nous répandons la joie, pas la saleté

Révolutionner le nettoyage des restaurants/ chaînes de restauration rapide dans le monde













Nettoyer votre restaurant n'a jamais été aussi compliqué

Des normes sanitaires exigeantes pour assurer l'hygiène des aliments. Un environnement graisseux propice aux agents pathogènes et aux sols glissants. Une affluence continue, des conditions climatiques compliquées et des liquides renversés qui créent des risques d'accident. Des toilettes publiques très fréquentées. Toujours plus d'attente de la part des clients.

Les méthodes traditionnelles de nettoyage peuvent rendre les magasins plus sales et plus dangereux, notamment en raison des risques de contamination croisée et de chute



Vous devez composer avec les risques de maladies d'origine alimentaire, les blessures corporelles, les manquements aux réglementations, le mécontentement de la clientèle, les dépassements de budget, et bien plus encore. Votre image, votre réputation et votre rentabilité sont mis à rude épreuve chaque jour! Ces difficultés n'atténuent pas les attentes, bien au contraire. Un nettoyage et une hygiène sans faille sont vitaux pour garantir la santé et la sécurité de vos clients, mais aussi de vos employés. Dans le secteur de la restauration, la propreté des surfaces est nécessaire à la prévention des contaminations.

Les anciennes technologies ne font plus le poids

Il est plus facile d'éviter les obstacles et d'atteindre les moindres recoins en passant la serpillière. Mais cela demande beaucoup de travail, en plus de créer des risques de chute due au sol glissant et d'étaler la saleté au lieu de l'éliminer. Les autolaveuses sont rapides et efficaces, mais trop encombrantes pour pouvoir être utilisées dans les cuisines, les toilettes ou autres espaces confinés.

En clair, il est temps de revoir la façon dont le nettoyage se fait aujourd'hui dans le monde de la restauration.

Découvrez l' i-mop

Conçu pour une utilisation sans fil en continu dans des endroits encombrés où le nettoyage est indispensable.







Plus rapide

Nettoie 4 à 5 fois plus vite qu'une serpillière classique : capacité de nettoyage prouvée jusqu'à 2 300 m² par heure*.



Plus propre

Équipé de deux puissantes brosses à rotation inverse à 350 tr/min dont l'efficacité est attestée par les résultats au test à l'ATP : les surfaces sont jusqu'à 90 % plus propres.



Plus sûre

En séchant presque instantanément le sol, l'appareil réduit les risques de chute. Les résultats obtenus aux tests standardisés du taux de glissement (égaux ou inférieurs à 120) le démontrent.



Plus verte

Permet de ne gaspiller aucune goutte d'eau ou de produit, ce qui réduit son impact environnemental de plus de 75 %.



... et plus agréable pour tous!

Ce modèle révolutionne l'art du nettoyage en apportant énergie, fierté et motivation à votre équipe, tout en garantissant un environnement plus propre et plus sain.



Productivité améliorée = coûts de main-d'œuvre réduits

La productivité de l'i-mop est 8 à 10 fois supérieure à celle d'une autolaveuse classique. L'i-mop nettoie votre établissement dans son intégralité, de l'entrée à la salle en passant par la cuisine et les toilettes.

espaces encombrés!



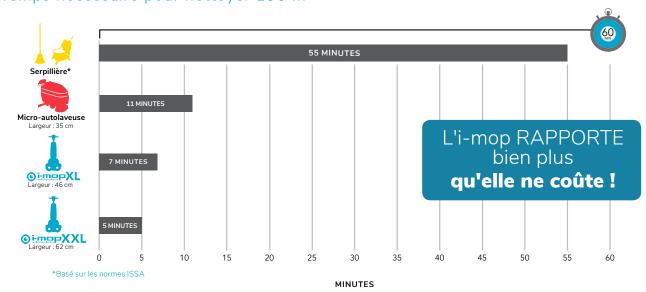
Atteignez même les plus petits recoins



Nettoyez autour de n'importe quel obstacle

Comparaison de la productivité de l'i-mop

Temps nécessaire pour nettoyer 100 m² *



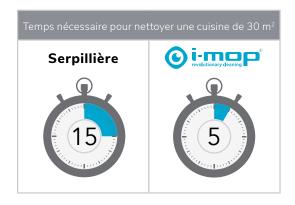
Qu'est-ce que cela signifie?

Voici un exemple concret d'analyse comparative de la productivité sur une période de 12 mois dans un établissement de restauration rapide au Royaume-Uni.

1. L'i-mop nettoie les cuisines en un rien de temps



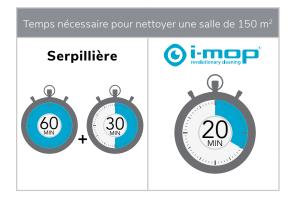
Avec une serpillière classique, le nettoyage d'une cuisine de 30 m² peut prendre jusqu'à 15 minutes. Avec l'i-mop, cela ne prendra que 5 minutes.



2. L'i-mop nettoie plus rapidement les salles de restaurant



Avec une serpillière classique, le nettoyage d'une salle de 150 m² peut prendre jusqu'à 90 minutes. Avec l'i-mop, cela ne prendra que 20 minutes.



3. L'i-mop nettoie les liquides renversés presque instantanément!



Avec une serpillière classique, le nettoyage d'un liquide renversé, en comptant le temps de séchage et l'aller-retour pour poser et retirer les pancartes « sol glissant », peut prendre jusqu'à 10 minutes. Avec l'i-mop, cela ne prendra qu'une minute.





La différence est flagrante

L'i-mop utilise de l'eau propre sur chaque surface, aspire la solution sale, élimine 4 fois plus de saleté qu'une serpillière et son action mécanique puissante peut même nettoyer la graisse accumulée et les lignes de joints.

Les tests à l'ATP confirment que les deux puissantes brosses à rotation inverse de l'i-mop nettoient en profondeur, pour des surfaces 90 % plus propres comparé aux serpillières traditionnelles.

Les brosses de l'i-mop peuvent passer en-dessous et autour des obstacles, dans les espaces restreints et même le long des plinthes, pour rendre votre magasin aussi propre que lors de son ouverture.

Ses accessoires modulables, avec leur code couleur conforme à l'HACCP, trouvent leur utilité dans la prévention contre la contamination croisée dans les zones de préparation des aliments et celles où l'hygiène est cruciale.



Nettoyage minutieux des zones de préparation des aliments pour éviter toute contamination



Nettoyage en profondeur des joints et des toilettes



Cette image représente un sol qui a été passé à la serpillière, puis nettoyé à nouveau avec l'i-mop.

Les serpillières traditionnelles ne font qu'éparpiller l'eau sale et laissent derrière elles un sol incrusté.

Le modèle i-mop récure minutieusement toutes les surfaces avec de l'eau propre.

Comparaison des scores ATP

Avant nettoyage	Serpillière	Autolaveuse	© i-mop*	
800	400	80	40	

Mesure de la quantité de saleté restante sur le sol après nettoyage

Contrôle à l'ATP

L'ATP (adénosine triphosphate), molécule riche en énergie, est un indicateur de contamination biologique invisible à l'œil nu. La détection par ATP est reconnue comme étant la méthode de surveillance quantitative et d'inspection la plus fiable pour mesurer l'efficacité des procédures de nettoyage.



Révélez l'invisible grâce à i-know

le système d'évaluation de la qualité du nettoyage



Vous pouvez prouver scientifiquement la sûreté et l'efficacité de vos procédures de nettoyage. Le kit i-know vous fournit des données et des idées pour vous permettre de continuer à les améliorer.

Vous pouvez maintenant mesurer:

- 1. La sûreté du sol Le pouvoir antidérapant grâce au kit SlipAlert i-know
- 2. Sa propreté

 La contamination grâce
 au kit de test à l'ATP
 i-know
- 3. La qualité du sol La brillance assurée grâce au brillancemètre de l'i-know

i-know est disponible en tant que service régulier d'assistance et surveillance i-consult ou comme kit personnel individuel.

Une propreté impeccable...

et facile à prouver.

Plus sûre

Protégez vos clients, vos employés et votre chiffre d'affaires en évitant les accidents et les blessures

Pas un jour ne passe sans que de l'eau de pluie, de la neige, de la boue, du sable ou de la terre ne passe la porte de votre établissement, sans parler de l'huile de cuisson ou des liquides renversés qui éclaboussent le sol. En sachant que ces phénomènes sont très fréquents, il y a de grandes chances pour que le sol de votre restaurant représente à tout moment un risque. Manier une autolaveuse dans l'espace restreint d'un restaurant ou à proximité des clients pendant les heures d'ouverture est loin d'être pratique. De plus, elle peut laisser votre sol humide jusqu'à 15 minutes après son passage, ce qui peut causer des risques de chute et des problèmes de circulation.

L'i-mop nettoie et récupère la solution rapidement, laissant généralement le sol propre, sec (d'après les tests du taux de glissement) et sans danger en quelques secondes seulement! L'i-mop nettoie partout, tout le temps, sans gêner personne.



Le sol reste propre et sec tout au long de la journée



Les liquides renversés sont absorbés instantanément pour empêcher toute chute



Les chutes sont la principale cause d'accidents du travail dans le secteur de la restauration.

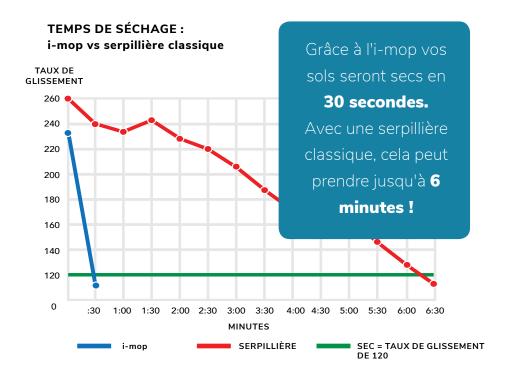
70 % de ces accidents ont lieu sur des surfaces planes.

Entre 6 et 12 chutes se produisent chaque année dans un supermarché normal.

Aux Étatsunis, environ 25 000 personnes sont victimes de chutes dues à un sol glissant chaque jour.

Pour se défendre contre une poursuite judiciaire en cas de chute, il faut débourser en moyenne 50 000 \$.

Grâce à l'i-mop, vos sols seront secs en quelques secondes!



L'i-mop prévient les blessures liées au manque d'ergonomie

L'i-mop évite non seulement les accidents et les chutes, mais aussi les blessures liées au manque d'ergonomie. Comparé au poids, à l'inconfort et au mouvement répétitif d'une serpillière classique, l'actionnement mécanique simplifié de l'i-mop réduit les tensions physiques et les blessures liées au manque d'ergonomie.





Mesurer la sûreté des sols

Le **système SlipAlert i-know** mesure le coefficient de frottement afin de déterminer le risque de chute auquel un sol vous expose.

Réduction des risques de 90 %



Les serpillières ne récupèrent pas l'eau ou la solution de nettoyage qu'elles appliquent.
Seule l'évaporation leur permet de sécher, un processus qui peut prendre de 5 à 15 minutes selon les conditions (avec en général une moyenne de 6 minutes).

Exposition quotidienne au sol humide





Serpillière

⊚i-mop

S'il est prévu que les espaces destinés à la clientèle doivent être nettoyés 6 fois par jour et si des liquides sont renversés 6 fois par jour, le sol doit être nettoyé 12 fois par jour :

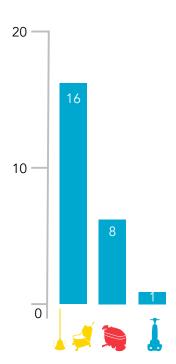
- Avec une serpillière normale qui nécessite un temps de séchage de 5 minutes après chaque passage, une zone très fréquentée restera « humide » (c.-à-d. qui présente un coefficient de frottement) pour une durée de 60 minutes par jour
- Avec une i-mop, qui a
 un temps de séchage de
 seulement 30 secondes, ce
 même sol ne reste « humide »
 (12 x 30 secondes) que
 6 minutes par jour



Un geste pour notre environnement

Le système de régulation des fluides de l'i-mop permet de ne gaspiller aucune goutte d'eau ou de produit, ce qui réduit son impact environnemental de plus de 75 %. Mieux encore, l'i-mop donne de biens meilleurs résultats grâce à un nettoyage mécanique inégalable, et ce malgré une faible consommation d'eau et de produits. L'i-mop est encore plus respectueuse de l'environnement que les autolaveuses classiques ou compactes.

- Les réservoirs modulables de 4 et 5 litres de l'i-mop limitent la quantité d'eau transportable, et par la même occasion le gaspillage d'eau, comparé aux grands réservoirs des autolaveuses et des microlaveuses classiques, qui, en outre, nécessitent plus d'énergie pour déplacer une telle quantité d'eau.
- En termes d'énergie, une autolaveuse classique de 56 cm consomme environ 1,64 W/m² tandis que l'i-mop XXL de 64 cm ne consomme que 0,35 W/m², ce qui représente une économie de plus de 75 %!



En comparaison, une serpillière peut nécessiter plus de 16 litres d'eau pour nettoyer une surface de 100 m² ... une autolaveuse classique ou compacte utilise près de 8 litres... et il n'en faut qu'un seul à l'i-mop!



Grâce à sa mécanique puissante et à son système de récupération d'eau usée avancé, vous pouvez maintenant nettoyer plus efficacement avec seulement une fraction de l'eau et des produits chimiques utilisés dans le cadre de méthodes de nettoyage traditionnelles.

i-mop v. serpillières

Impact environnemental par 100 m²

	Serpillière	Autolaveuse	© i-mop*
Score ATP normal après net- toyage (avant nettoyage : 800)	400	80	40
Consommation d'eau	16 L	8 L	1 L
Consommation de produits chimiques à 15,6 mL/L	250 mL	125 mL	15,6 mL
à 3 €/L	0,75€	0,375€	0,047 €
Coût par an (365 jours)	273,75 €	136,88€	17,16 €
Coût par an pour 2 500 m²	6 843,75 €	3 421,88 €	428,88€

L'i-mop permet de réduire votre consommation en eau et en produits chimiques tout en nettoyant plus efficacement que les serpillières et les autolaveuses classiques.





Reversez un litre pour chaque litre utilisé grâce à Made Blue

i-team Global est fier de son partenariat avec Made Blue.

En plus de créer un processus de nettoyage plus durable qui se traduit par des économies considérables d'eau, i-team s'engage à reverser l'équivalent en eau potable de chaque goutte d'eau utilisée en finançant la construction de nouveaux puits.



Tout le monde en profite



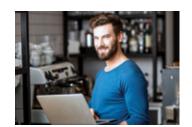
i-mop, synonyme de satisfaction client

Améliorez l'expérience de vos membres et visiteurs en les accueillant dans un environnement sain et d'une propreté exemplaire.



i-mop, synonyme de personnel motivé

L'i-mop révolutionne l'art du nettoyage en apportant énergie, fierté et motivation à votre équipe.



i-mop, synonyme de protection de marque

Votre réputation restera intacte grâce à notre système de pointe qui vous garantira une hygiène alimentaire irréprochable.



i-mop, synonyme de rentabilité

Votre chiffre d'affaires bénéficiera de la productivité accrue et de la gestion des risques optimisée rendues possibles grâce à l'i-mop.



i-mop, synonyme de durabilité

Grâce à la réduction drastique de la consommation d'eau et de produits chimiques et au reversement de chaque goutte d'eau utilisée, l'i-mop contribue à préserver l'environnement.

Profitez d'une machine hautement ergonomique, maniable, agréable à utiliser pour tous et qui offre une flexibilité totale dans le cadre de vos tâches de nettoyage.

L'expérience utilisateur de l'i-mop



C'est agréable

L'i-mop redéfinit le nettoyage. Vous n'aurez plus à vous pencher au-dessus d'une serpillière ou à manier maladroitement une équipement industriel trop imposant. Vous allez vous amuser. Vous donnerez l'impression de danser rien qu'en effectuant des virages à une main.

C'est facile

Son utilisation est aisée et intuitive. Ce modèle est plus petit et beaucoup plus léger qu'une autolaveuse poussée, mais les brosses tournent plus vite et sont plus puissantes. Vous nettoierez mieux en faisant moins d'effort. Vous pouvez nettoyer 10 fois plus vite qu'avec une serpillière et obtenir un sol plus propre, sans vous fatiguer.

C'est plus efficace

L'i-mop est capable d'effectuer une rotation à 360°. Grâce à une telle maniabilité, vous serez en mesure de nettoyer sous les comptoirs, dans les toilettes, les espaces restreints, autour des obstacles et même le long des plinthes et des équipements de votre magasin.

C'est plus sûr

L'i-mop est plus sûre à utiliser car le mouvement mécanique diminue le nombre de tensions et de blessures musculaires. En outre, étant donné que l'i-mop laisse derrière elle un sol plus sec, les risques de chute sont considérablement réduits.





ÉTUDE DE CAS

L'i-mop séduit de nombreuses entreprises de restauration dans le monde entier. Ci-dessous l'exemple d'un établissement d'une chaîne de restauration rapide internationale situé au Royaume-Uni.

Étude de cas

- Durant un an, un établissement de restauration rapide a remplacé sa serpillière classique par une i-mop pour le nettoyage des espaces destinés à la clientèle
- Nous avons effectué des relevés concernant
 - L'élimination de la saleté grâce au test i-know à l'ATP
 - Le pouvoir antidérapant grâce au test SlipAlert i-know
 - La productivité en mesurant le temps requis pour nettoyer les zones testées

Résultats

Une amélioration significative de la propreté, sécurité et productivité.

	Score moyen au test d'hygiène à l'ATP	Pouvoir antidérapant moyen sur 3 minutes	Durée de nettoyage nécessaire
Serpillière	910	200	12,3 heures
Oi-nop °	84	120	2,2 heures
Amélioration en %	91 %	60 %	82 %

i-mop, une économie de main d'œuvre

Le design vertical révolutionnaire de l'i-mop XL, associé à sa maniabilité et sa mobilité, vous permet de profiter d'une productivité améliorée et d'une puissance de nettoyage supérieure, semblables à celles d'une autolaveuse industrielle, pour :

			Serpillière		© i-mpp*		
	Surface	Fréquence/ jour	Minutes/ le nettoyage	Minutes/ jour	Minutes/ nettoyage	Minutes/ jour	Économies
Nettoyage complet de l'espace repas	150 m²	6	90	540	20	120	77 %
Flaques	Divers	10	10	100	2	20	80 %
Total en minutes/jour				640		140	
Total en heures/jour				10,7		2,2	
		ESTIMATI	ION DES ÉCON	OMIES SUR L'	ANNÉE		
Heures x 364 Jours/An				3 882,7		800,8	
Taux				7,50 £		7,50 £	
Coût annuel				29 120 £		6 006 £	
Économies grâce à						23 114 £	

i-mop permet d'économiser plus de 23 000 £ en coût de main-d'œuvre par an

Commentaires des opérateurs

- Bien plus hygiénique qu'une serpillière l'i-mop offre de meilleurs résultats
- Bien plus efficace qu'une serpillière l'i-mop permet un nettoyage plus rapide
- Facile d'utilisation
- Passe sous les équipements, dans les coins et le long des plinthes des murs
- Rend le nettoyage agréable

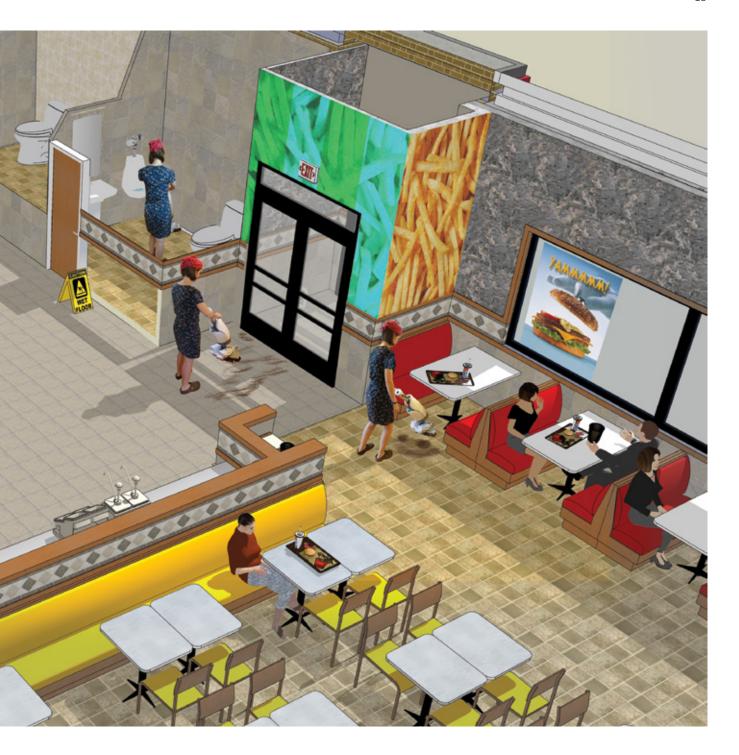




Une flexibilité qui vous permet de nettoyer...

n'importe où

Utilisez dès maintenant votre autolaveuse dans les recoins qui, jusqu'à présent, devaient être nettoyés à la serpillière.



n'importe quand

Nettoyez même lorsqu'il y a du monde sans laisser le sol humide. Vous bénéficierez d'une visibilité et d'une maîtrise totales dans les espaces bondés.

Pourquoi l'i-mop est ce qui se fait de mieux ?

Grâce à son design vertical révolutionnaire, son poids très léger, sa maniabilité exceptionnelle et sa capacité de récupération des fluides, l'i-mop peut nettoyer chaque recoin de votre magasin... et à n'importe quel moment, même en présence de vos clients!



Énergie **en continu**



Pont de lavage **puissant**



Remplacez la batterie rechargeable i-power 9 par l'i-power 14 pour un nettoyage 24 heures sur 24, 7 jours sur 7. Deux brosses puissantes à rotation inverse de 350 tr/min.

Maintient vos sols au sec et prévient les chutes... tout en consommant moins d'eau et de produits chimiques.

avancée







Modularité inégalable

Possibilité de nettoyer les recoins grâce à la flexibilité d'une rotation à 360°. Remplacement, remplissage et recharge sur place.



Mobilité **totale**



Disponible en 2 tailles



i-land®

Facilement transportable dans votre établissement et entre les bâtiments.

Disponible en 2 tailles : l'i-mop XL de 46 cm pour les magasins de proximité et les petits commerces, et l'i-mop XXL de 62 cm pour les établissements de grande taille.

Le chariot i-land permet de transporter l'i-mop et de conserver les batteries, les réservoirs, les brosses, les patins, etc. nécessaires pour réaliser sans interruption les diverses tâches à effectuer dans l'ensemble de votre établissement. Différentes tailles et options sont disponibles.

L'autolaveuse verticale est disponible en deux tailles.



Largeur de 46 cm pour nettoyer jusqu'à 1 800 m² par heure et idéal pour les espaces de petite à moyenne taille entre 300 et 2 000 m²

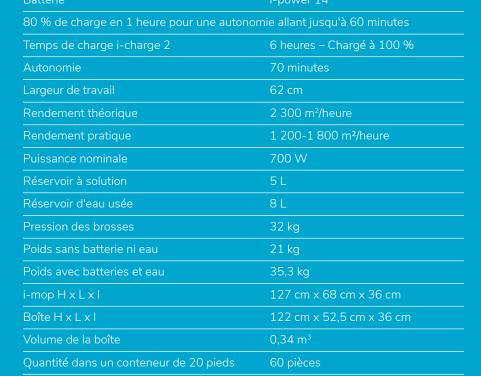
i-mop XL

Batterie	i-power 9			
80 % de charge en 1 heure pour une autonomie allant jusqu'à 60 minutes				
Temps de charge i-charge 2	4 heures – chargé à 100 %			
Autonomie	70 minutes			
Largeur de travail	46 cm			
Rendement théorique	1 800 m²/heure			
Rendement pratique	1 000-1 300 m²/heure			
Puissance nominale	700 W			
Réservoir à solution	4 L			
Réservoir d'eau usée	6 L			
Pression des brosses	22,5 kg			
Poids sans batterie ni eau	18,5 kg			
Poids avec batteries et eau	25,9 kg			
i-mop H x L x I	120 cm x 48 cm x 35 cm			
Boîte H x L x I	122 cm x 52,5 cm x 36 cm			
Volume de la boîte	0,23 m³			
Quantité dans un conteneur de 20 pieds	90-100 pièces			





i-mop XXL







Planifiez une démonstration dès aujourd'huiafin de découvrir comment votre établissement peut rejoindre les milliers d'entreprises situées dans plus de 60 pays à travers le monde qui bénéficient de ce système révolutionnaire.

