

LEASING
dès 38.- CHF/mois*

OxOzon[®] RESTAURANTS Pro

the air after



LA VALEUR AJOUTÉE
POUR VOTRE ÉTABLISSEMENT



OxOzon Pro

à la carte et sur tous
vos supports promotionnels
pour rassurer vos clients et votre
personnel.

Le nouveau différenciateur qui
confirme la sécurité sanitaire et
crée une nouvelle valeur pour
votre établissement.



HÔTELLERIE
hôtels, bed & breakfast,
restaurants, cuisines,
garde-mangers, etc.

Solution Certifiée
sans produit chimique
*selon période contractuelle





OxOzon Pro traite tous vos espaces, salles, cuisines et garde-manger avec la garantie d'une hygiène parfaite dans le respect de l'environnement.

Des nouvelles valeurs que vous pouvez afficher sur tous vos supports en ligne.

L'ESPACE CLIENT DÉSINFECTÉ ET PURIFIÉ VOTRE NOUVEAU PROTOCOLE DE SÉCURITÉ SANITAIRE

OxOzon Pro élimine les bactéries, les virus, les germes, les moisissures, les champignons, les spores, les pourritures, les micro organismes et également tous les nuisibles et les petits rongeurs.

Toutes ces affirmations sont confirmées par des études scientifiques, y compris la neutralisation du coronavirus.

Nos équipes de spécialistes en hôtellerie vous accompagnent dans la mise en place de vos nouveaux protocoles d'hygiène.

LA FIN DES MAUVAISES ODEURS SANS PARFUMS NI PRODUITS CHIMIQUES

OxOzon Pro marque le début d'une nouvelle identité olfactive pour votre restaurant.

Un traitement régulier, suivi d'une bonne aération et c'est un air purifié nouveau qui fera votre réputation.

Des économies sur votre produits de nettoyage, plus besoin d'aérosol pour éliminer les odeurs d'humidité ou de cuisine.



OxOzon Pro

ÉLIMINE TOUTES LES MAUVAISES ODEURS:

tabac, animaux, aliments, moisissures, brûlé, déjections etc.

100%
pas de produit chimique **Écologique**