Food Industry
Il Metodo Allegrini

Food Industry
The Allegrini Method

Top Formula⁺ è la nuova linea Allegrini dedicata alla detergenza professionale.

TOP Formula⁺ is the new Allegrini range dedicated to professional cleaning.

The Essence of Clean & Hygiene

Allegrini S.p.A. - Bergamo - IT

allegrini.com



TOPFORMULA+

allegrini

Il metodo Allegrini
The Allegrini method

03
Allegrini TOP Formula⁺

04
La problematica
The problem

05
Il metodo Allegrini comprende
The Allegrini Method Includes

07
La soluzione
The solution

08
Piano d’igiene
Hygiene plan

09
Plus TOP Formula⁺
TOP Formula⁺ plus

10 - 11
Sistemi di diluizione
Dilution Systems

12 - 13
Le soluzioni innovative
Innovative solutions

15
Allegrini Academy



Allegrini TOP Formula+

E’ la nuova linea Allegrini dedicata alla detergenza professionale. TOP Formula+ perché i nostri esperti hanno dato origine a prodotti TOP, contenenti principi attivi validati in laboratorio, con l’impiego di tecnologie sofisticate, in grado di garantire alte performance d’igiene.

Specifici per la sanificazione dell’industria alimentare, frutto di accurati studi e test effettuati sulle superfici da trattare, in applicazione alla normativa H.A.C.C.P.; sono indispensabili per evitare contaminazioni batteriche e garantire la sicurezza dell’alimento, in ogni passaggio della catena di produzione.

La selezione degli ingredienti, contenuti nella gamma TOP Formula+, è garantita per: qualità, efficacia, sicurezza ed eco-responsabilità. Con l’utilizzo del kit TOP Formula+, ci occupiamo di mantenere sotto controllo le principali fonti di contaminazione rappresentate da: impianti di produzione, superfici, utensili e personale addetto alla produzione.

It is the new Allegrini range dedicated to professional cleaning. TOP Formula+ because our experts have developed TOP products, containing active ingredients, laboratory tested using sophisticated technologies that guarantee high performances in hygiene.

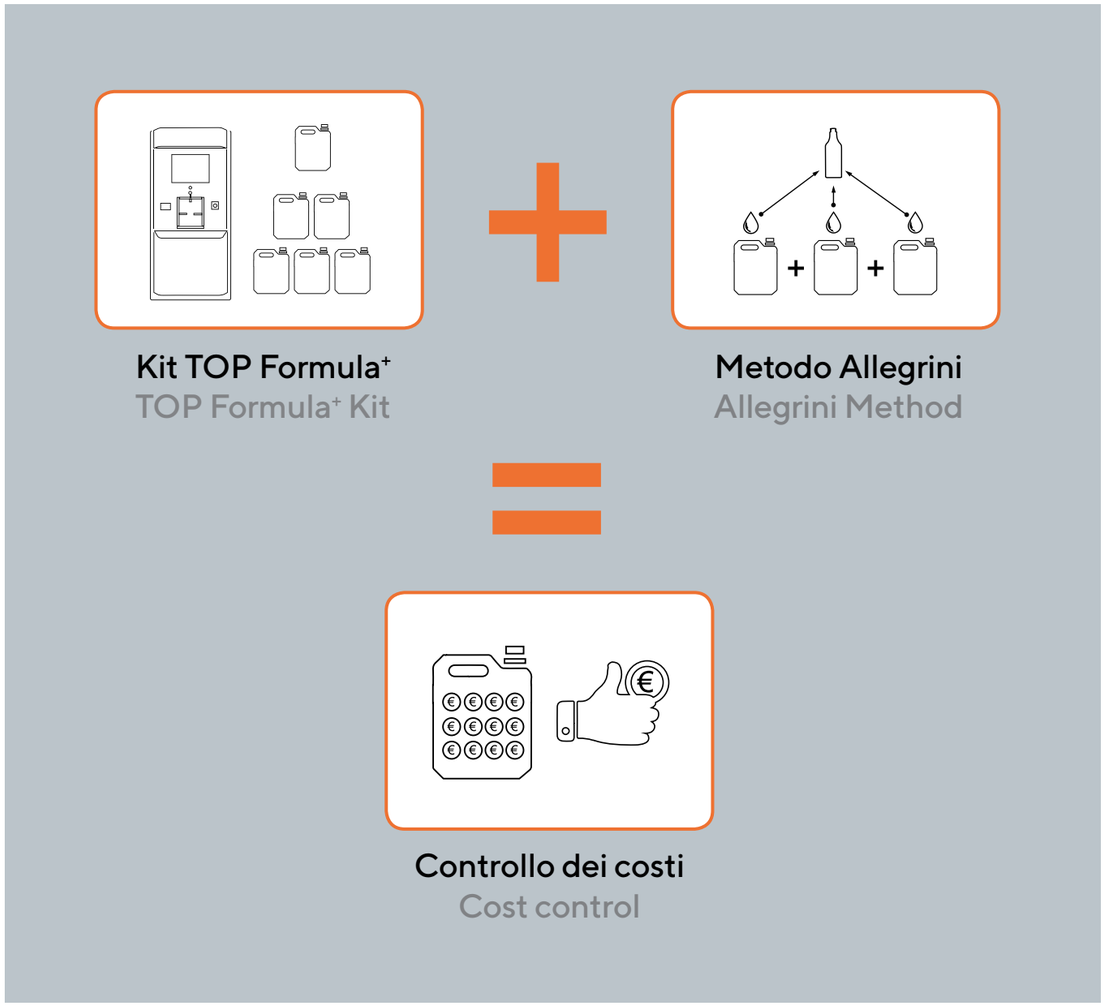
Specific for sanitisation in the food industry, the result of careful studies and tests performed on the surfaces to be treated, in compliance with H.A.C.C.P. Regulations; they are essential for preventing bacterial contamination and ensuring the safety of the food in every step of the production chain.

The selection of the ingredients contained in the TOP Formula+ range is guaranteed in terms of: quality, effectiveness, safety and eco-responsibility. Using our TOP Formula+ kit, we ensure control of the main sources of contamination: production plants, surfaces, tools and production operators.

La problematica
The problem

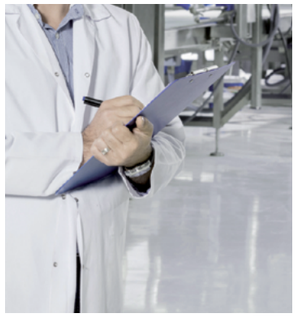
L'industria alimentare deve rispondere a tutta una serie di accorgimenti che non possono prescindere da oculati processi di sanificazione. Sono quindi fondamentali le procedure di pulizia e manutenzione dei macchinari impiegati, così come la detersione e la disinfezione dei locali di stoccaggio, che vanno effettuate con l'utilizzo di prodotti la cui corretta diluizione assume un ruolo cruciale, affinché una considerevole riduzione dei microrganismi, che di norma si insediano e proliferano sulle superfici a stretto contatto con gli alimenti, sia garantita.

The food industry must comply with a whole series of precautions that must include careful sanitisation processes. Therefore, machinery cleaning and maintenance procedures are fundamental, as well as the cleaning and disinfection of the areas used for storage, which must be undertaken using products for where correct dilution is crucial, in order to enscure a significant reduction in the microorganisms that usually settle and proliferate on surfaces in close contact with food products.



Il metodo Allegrini comprende
The Allegrini method includes







- sopralluogo per il check-up dello stato attuale
  inspection to check the current state
- report del sopralluogo
  report of the inspection
- piano d'igiene
  hygiene plan
- fornitura del prodotto
  product supply
- fornitura macchinari
  machinery supply
- fornitura impianti di diluizione
  dilution systems supply
- formazione
  training
- test prodotti
  product testing
- verifica corretto utilizzo
  check of correct use
- fornitura prodotti complementari per la pulizia
  supply of complementary cleaning products
- assistenza tecnica
  technical assistance

La soluzione
TOP Formula+
The TOP Formula+ solution

L'utilizzo corretto del kit TOP Formula+
consente di eliminare sia lo sporco visibile a occhio nudo, con l'attività di detersione, che lo sporco invisibile con quella di disinfezione. Quest'ultimo, costituito da un insieme di microrganismi potenzialmente dannosi, rischia di causare malattie e patologie pericolose per l'uomo perché in grado di alterare le caratteristiche degli alimenti.

The correct use of the TOP Formula+ kit
allows you to eliminate both the dirt visible to the naked eye, by cleaning activity, and invisible dirt, through disinfection. Invisible dirt, consisting of a combination of microorganisms potentially harmful to human health, can lead to the risk of disease, because they are capable of altering the characteristics of food.

La nostra soluzione si chiama:
Our solution is named:

TOPFORMULA+
The Essence of Clean & Hygiene

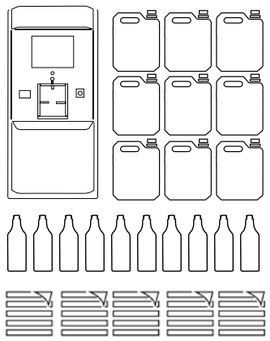
Il KIT comprende una nuova gamma di prodotti atti a prevenire i rischi presenti.

The KIT includes a new range of products designed to prevent the risk of disease.

allegrini

Il piano d'igiene include l'utilizzo del kit TOP Formula⁺ costituito da:

The hygiene plan includes the use of the TOP Formula⁺ kit, consisting in:



Prodotti complementari
Complementary products

Ogni detergente va utilizzato con il prodotto complementare adeguato per garantire migliori risultati d'igiene in tempi di lavori ottimizzati.

Il metodo Allegrini include carta, dispenser, panni, tovaglioli, attrezzature.

Each cleaner should be used with the specific complementary product to ensure the best hygiene results in optimised working times.

The Allegrini method includes paper, dispensers, cloths, towels, equipment.

TF14	Tanica da 20 kg	20 kg Tank
Detergente per impianti e attrezzature Plants and equipment detergent	Impianti cip in generale, caldaie polivalenti, tubazioni movimentazione liquidi, tank e silos stoccaggio liquidi, alimentari, impianto lavaggio fascere e stampi.	CIP systems in general, multipurpose boilers, liquid handling pipes, storage tanks and silos for liquids and food products, die and mould washing system.
TF35	Tanica da 25 kg	25 kg Tank
Disincrostante acido per impianti cip Cip plants acidic descaler	Impianti e attrezzature	Systems and equipment
TFC45	Tanica da 10 kg	10 kg Tank
Disinfettante acido pmc superfici e impianti Hygienizer	Superfici dure in generale, impianti cip, attrezzature e celle isotermiche	Hard surfaces in general, CIP systems, equipment and isothe eezers
TF40	Tanica da 5 kg	5 kg Tank
Detergente sanitizzante superfici dure Hygienizer detergent	Superfici piastrellate, acciaio, vetro, alluminio e plastica	Tiled surfaces, steel, glass, aluminium and plastic
TF46	Tanica da 20 kg	20 kg Tank
Detergente disinfettante schiumogeno superfici dure Hard surfaces foaming hygienizer detergent	Pulizia pavimenti e pareti, parti esterne attrezzature e macchinari, tavoli lavorazione alimenti, celle frigorifere	Cleaning of floors and walls, external parts of equipment and machinery, food processing tables, cold rooms
TF36	Tanica da 25 kg	25 kg Tank
Disincrostante acido superfici dure Hard surfaces acidic descaler	Pavimenti e pareti, parti esterne di attrezzature e macchinari, tavoli lavorazione alimenti, celle frigoriferealimenti, celle frigorifere	Floors and walls, external parts of equipment and machinery, food processing tables, food refrigeration units, cold rooms
TF20	Tanica da 6 kg	6 kg Tank
Detergente pavimenti e superfici in gres Floors and gres surfaces detergent	Pavimenti, superfici in gres porcellanato e klinker con ausilio lavapavimenti	Floors, surfaces in porcelain stoneware and klinker with floor cleaning aids
TF15	Tanica da 6 kg	6 kg Tank
Detergente disinfettante alcalino pmc impianti e attrezzature Plants and equipment alkaline hygienizing detergent	Pavimenti di laboratori alimentari, superfici in genere e attrezzature tecniche	Floors for food laboratories, surfaces in general and technical equipment
TF50	Tanica da 5 kg	5 kg Tank
Detergente sanitizzante mani neutro Neutral hygienizing hand soap	Mani, igiene operatore	Hands, operator hygiene
TF41	Tanica da 5 kg	5 kg Tank
Igienizzante idroalcolico Hydroalcoholic hygienizer	Superfici dure da lavorazione alimentare	Hard surfaces for food processing

I Plus
TOP Formula⁺
TOP Formula⁺ Plus

Contenimento dei costi
Cost reduction

- › concentrazione del prodotto
- › costo in uso estremamente basso
- › prevenzione

- › product concentration
- › extremely low costs of use
- › prevention

Green
Green

- › minor impatto packaging per smaltimento
- › maggiore efficacia del prodotto, minore quantità necessaria

- › reduced packaging impact for disposal
- › increased product effectiveness smaller quantity required

Sicurezza
Safety

- › per l'alimento e per l'operatore addetto all'utilizzo

- › for the food product and for the operator

Formazione
Training

- › assistenza continua nell'utilizzo dei prodotti

- › continuous support in the use of the products

- › presenza in etichetta del codice colore per una corretta ed immediata identificazione dell'utilizzo del prodotto

- › label displaying a colour code for correct and immediate identification of product use



FMX Top Formula







Sistemi di diluizione
Dilution systems

Il Metodo Allegrini prevede la fornitura, in comodato d'uso, dei sistemi di dosaggio e di diluizione professionale per: detergenti, igienizzanti e super concentrati. Tutti i sistemi sono stati studiati e testati per garantire performance efficaci, massima facilità d'utilizzo e notevole risparmio.

La fornitura delle attrezzature include, oltre all'installazione e alla taratura, l'affiancamento da parte del nostro personale esperto, per un corretto utilizzo. Secondo il Metodo Allegrini la formazione è fondamentale, un personale istruito riduce la possibilità di incorrere in un aumento di costi, sprechi, rischi e danni causati da una scorretta diluizione/dosaggio dei prodotti.

The Allegrini Method includes the supply, for free use on loan, Professional dispensers and dilution systems for: detergents, sanitisers and highly-concentrated products. All the systems have been designed and tested to ensure effective performance, maximum ease of use and considerable cost savings.

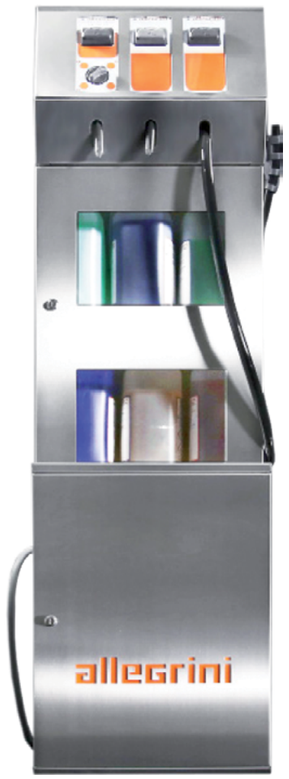
The supply of equipment includes, in addition to installation and calibration, close support from our expert staff for correct use. Training is essential for the Allegrini Method; properly trained operators reduce the chances of increased costs, waste, risks and damage caused by the incorrect dilution/dosage of the products

Con una corretta diluizione il costo in uso del prodotto può essere estremamente basso
With the correct dilution, the cost of use of the product can be extremely low

Risulta difficile e talvolta impossibile determinare il prezzo più competitivo per il prodotto chimico idoneo, in considerazione della qualità e della concentrazione della formula. Si ritiene infatti che un prodotto estremamente concentrato sia più conveniente di un pronto all'uso ma, molto spesso, le diluizioni effettuate dal personale non sono quelle appropriate, pertanto per eccesso di prodotto si possono verificare dannose residualità sulle superfici trattate o, per carenza dello stesso, pulizia e igiene insufficienti. Un'impropria diluizione può causare inoltre sprechi che vanno ad aggravare sui costi non preventivati.

It is difficult and sometimes impossible to determine the most competitive price for the suitable chemical, taking into consideration the quality and concentration of the formula. It is assumed in fact that an extremely concentrated product is cheaper than a ready-to-use product but, very often, operators fail to dilute products properly and the excess product can lead to harmful residue on the treated surfaces or, on the other hand, the use of too little product can mean poor cleaning and hygiene. Incorrect dilution can also cause waste that leads to an increase in non-budgeted costs.

Le soluzioni innovative del metodo Allegrini
The innovative solutions of the Allegrini method



Sistema FM5
FM5 System

Sistema FM5 by Allegrini premiato da Host 2015, la fiera Internazionale dell'Ospitalità, con il riconoscimento Smart Label per aver presentato un prodotto caratterizzato da un contenuto estremamente innovativo in termini di funzionalità, tecnologia e sostenibilità ambientale.

Il Sistema, che prevede la fornitura di flaconi vuoti con erogatori a spruzzo ed etichette con codice colore sulle quali sono indicate con chiarezza le modalità d'uso, è accompagnato da una linea di prodotti specifici ed è utilizzabile con tutta la gamma dei prodotti concentrati Allegrini. Tutto il processo è stato studiato e testato per garantire una performance efficace e costante, la massima facilità d'utilizzo e un notevole risparmio.

FM5 System received the Smart Label awardat Host 2015, the International Hospitality Trade Fair, for presenting of a highly innovative product in terms of functionality, technology and environmental sustainability.

The system, which includes the supply of empty bottles with spray dispensers and colour-coded labels clearly indicating the instructions of use, is accompanied by a range of specific products to be used with the whole range of Allegrini concentrates. The entire process has been designed and tested to ensure consistent and effective performance, maximum ease of use and considerable cost savings.

Premi / Awards

SMART LABEL

New

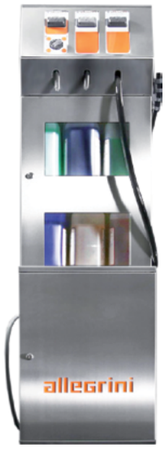
FMX TOP Formula
FMX TOP Formula

L'ultimo nato in casa Allegrini si chiama FMX TOP FORMULA, il nuovo sistema elettronico che dà la possibilità di erogare una gamma completa di prodotti con la corretta concentrazione costante, grazie alla modularità del sistema hardware e software. Dotato di un monitor touch screen, dà la possibilità di visualizzare la descrizione e le informazioni di ogni singolo prodotto. Il collegamento al software permette di gestire il d ettaglio del prelievo effettuato da ogni singolo operatore, mediante codice QR identificativo posto sul badge personale, questo consente di effettuare una fattura mensile sul prodotto realmente prelevato. Ne consegue un'importante riduzione delle scorte di magazzino ma, soprattutto, un'ottimizzazione e riduzione dei costi.

The latest arrival by Allegrini is called FMX TOP FORMULA, a new electronic system for dispensing a full range of products with the constant correct concentration, thanks to the modularity of the hardware and software system. Fitted with a touch screen monitor, it enables you to view a description and information on each individual product. The software connection allows the detailed setting of the doses dispensed by each individual operator, through a QR code located on a personal badge; this allows you to calculate a monthly bill for the product actually dispensed. This achieves a significant reduction in warehouse stock and, above all, it optimizes and reduces costs.



I nostri sistemi di diluizione
Our dilution systems

FMX Top Formula	FM5	Foam Air System
		





Allegrini Academy

L'utilizzo improprio del prodotto potrebbe arrecare un danno irreversibile alla superficie da trattare.
E' fondamentale istruire l'operatore nelle procedure di pulizia o sanificazione degli ambienti, dei macchinari e delle superfici. La competenza dei nostri formatori, gli studi approfonditi e continui del reparto ricerca&sviluppo, ci portano ad ottenere formule all'avanguardia, dall'alto contenuto tecnologico, garantendo risultati sorprendenti per l'igiene.

Improper use of the product could cause irreversible damage to the surface to be treated. It is essential to train operators in the procedures for cleaning or sanitising environments, machinery and surfaces. The expertise of our trainers and the in-depth and continuous studies of our Research & Development department contribute to the creation of our advanced and high technology formulas, ensuring surprising hygiene results.

Nata nel 1945, Allegrini SpA è **leader nella produzione di detergenti per l'igiene e la pulizia professionale.** Dal 2006 è presente anche in Russia, con sede a Mosca, che rappresenta uno snodo logistico strategico per il mercato Internazionale, dove il brand è presente in 47 paesi. Dal 1945 realizziamo prodotti chimici per l'utenza professionale nel rispetto delle normative vigenti e di una corretta politica ambientale. Diversi settori di utilizzo: **Ho.Re.Ca & Facilities** offre soluzioni per la pulizia professionale in ambito ristorazione, società di catering, hotel, palestre, scuole, imprese di pulizia e strutture sanitarie in un'ottica di prevenzione per la salute pubblica. La produzione coinvolge anche il settore agroalimentare: Allegrini **Food Industry** propone una linea di prodotti per l'igiene e la disinfezione all'interno della filiera produttiva: dalla lavorazione delle materie prime, alla trasformazione fino alla vendita del prodotto finito.

Il quartier generale si trova in provincia di Bergamo; nella stessa sede sono ubicate le linee di produzione, lo stoccaggio, un attrezzatissimo Cleaning Center, l'Academy per la formazione e un moderno polo di Ricerca e Sviluppo, dotato di strumentazione all'avanguardia e di un team di ricercatori esperti, costantemente impegnati nella definizione di formulazioni altamente performanti, nel rispetto dell'etica ambientale, valore aziendale che da sempre contraddistingue il brand Allegrini. "Se siete alla ricerca di un partner capace di soddisfare tutte le vostre richieste in ambito di pulizia professionale, in grado di offrirvi prodotti 100% Made in Italy di alta qualità e un servizio tecnico completo, Allegrini fa al caso vostro".

Founded in 1945, Allegrini SpA is a **leader in the production of detergents for professional hygiene and cleaning.** It has also been present in Russia since 2006, with headquarters in Moscow, which is a strategic logistical hub for the international market, where the brand is present in 47 countries. Since 1945, we have been producing chemical products for professional use in compliance with the regulations in force and a correct environmental policy. Different areas of use: **Ho.Re.Ca & Facilities** offers professional cleaning solutions for restaurants, catering companies, hotels, gyms, schools, cleaning companies and sanitary facilities for the protection of public health. Production also involves the agri-food sector: Allegrini **Food Industry** offers a range of products for hygiene and disinfection within the the production chain: from the processing of raw materials to the sale of the finished product.

The headquarters are located in the province of Bergamo; this site is also home to the production lines, storage warehouses, a fully equipped Cleaning Center, the Training Academy and a modern Research & Development centre, fitted with cutting edge instrumentation and a team of expert researchers, continuously engaged in identifying high performance formulations in compliance with environmental ethics, a business quality that has always distinguished the Allegrini brand. "If you are looking for a partner capable of satisfying all your professional cleaning demands, able to offer you high quality, 100% Italian products and a comprehensive technical support service, then Allegrini is for you".

Food industry
Lavanderia
Ristorazione
Aree comuni/camere hotel/spa
Sanitá/camere degenti

Food industry
Laundry services
Catering
Public areas/hotel rooms/spas
Healthcare/in-patient rooms

allegrini.com

Allegrini si è assunta il compito di agire responsabilmente nel rispetto dell'ecosistema.
La professionalità, l'affidabilità e il rispetto per l'ambiente di Allegrini sono verificati e garantiti da una serie di certificazioni e riconoscimenti ottenuti nel corso della sua storia.

Allegrini has taken on the task of eco-responsible and eco-friendly operating.
Allegrini's professionalism, reliability and respect for the environment are tested and guaranteed by a series of certifications and accreditations obtained over the course of its history.

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification



Per ulteriori informazioni
si prega di contattarci a:
info@allegrini.com

For further information
please contact:
info@allegrini.com

Allegrini Spa
Vicolo Salvo D'Acquisto, 2
24050 Grassobbio (BG) Italy
T +39 035.42.42.111

www.allegrini.com