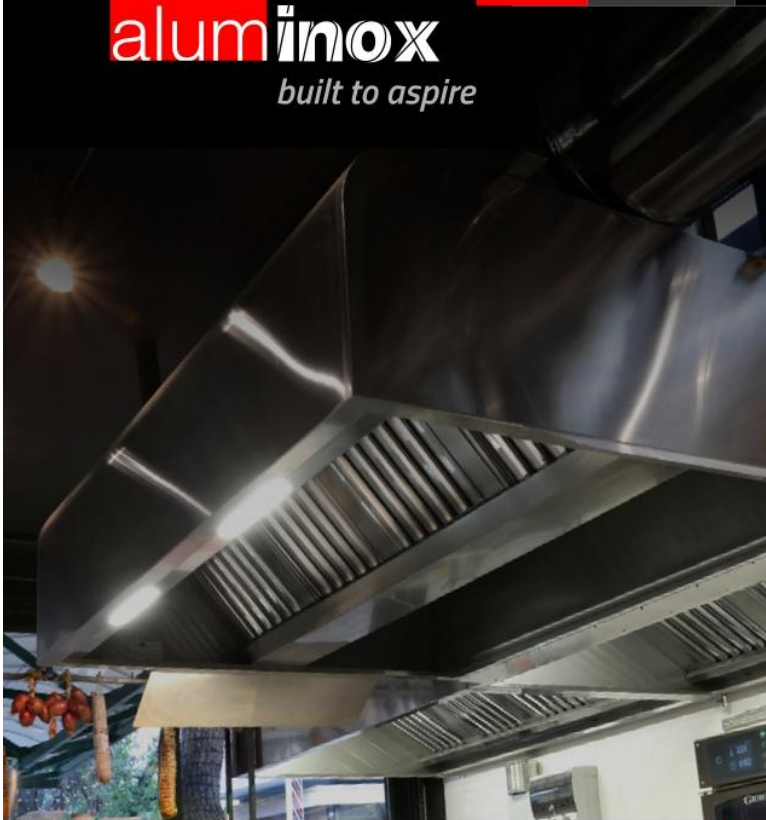


aluminumox
built to aspire



Caro cliente, a partire da questo nuovo anno la nostra azienda ha deciso di rinnovarsi con una comunicazione più costante. Solo così riusciamo ad essere a tutti gli effetti ambasciatori dei valori che portiamo nel lavoro che facciamo quotidianamente. Per questo ogni mese riceverai la nostra newsletter nella quale tratteremo temi inerenti il mondo delle cappe professionali e non. Questa newsletter sarà anche un appuntamento fisso per informarti sulle novità in termini di legge, sulle nuove tendenze del mercato, sulle occasioni da non perdere e, infine, su qualche curiosità!



Paura dell'ispezione della cappa, in stile Alessandro Borghese? Ristoratori, albergatori, cuochi...ecco come fare per superarla

Il peggior incubo di un ristoratore? Riuscire a partecipare alla trasmissione di Alessandro Borghese, 4 ristoranti, preparare tutto il necessario, pulire ogni centimetro del ristorante e...dimenticarsi la cappa. Perché il celebre chef, come sanno bene gli addetti ai lavori o gli spettatori, è un temibile "fustigatore" delle cappe sporche e dei ristoratori che dimenticano di pulirle. Al netto del gancio goliardico di Alessandro Borghese, la pulizia della cappa per le attività di ristorazione è un obbligo di legge, che vuole far prevenire gli incendi e le possibili intossicazioni dei lavoratori. Al termine di una giornata di lavoro, dopo diverse ore di servizio, non è possibile pensare di rimandare l'operazione di pulizia dei piani di lavoro. Serve infatti agire per la pulizia con detergenti neutri o prodotti specifici per il materiale. Per rimuovere lo sporco dalla parte esterna, è possibile usare una spugna umida, uno sgrassatore e passarlo sull'intera superficie, per poi risciacquare con acqua calda. Con la carta da cucina, asciugate poi il tutto e verificate l'assenza di tracce di sporco.

Altra componente importante da pulire con costanza è quella rappresentata dai filtri. Si tratta di una parte che si rimuove con facilità e che può essere lavata facilmente, direttamente in lavastoviglie, in maniera veloce e sicura, riducendo i tempi di manutenzione e sanificazione. Tra le necessità per una giusta e corretta manutenzione delle cappe c'è il controllo del condotto di aspirazione. Aluminumox può fornire soluzioni in grado di prevenire la proliferazione di batteri e conseguenti cattivi odori minimizzando gli interventi di manutenzione.



ALUMINOX PROPONE **SOPRALLUOGHI E PREVENTIVI GRATUITI**

Richiedi un sopralluogo gratuito e senza impegno contattandoci all'indirizzo

aluminox@aluminox.it

oppure chiamando i nostri uffici di Cesenatico al

+39 0547 86846

Riceverai in **brevissimo tempo** l'assistenza di nostro consulente commerciale per fissare la data del **sopralluogo**.



SEGUI ALUMINOX



-LETTER

Quello che
ci rende
UNICI



Attenzione alla sostenibilità:

Aluminox si impegna a ridurre al minimo l'impatto ambientale delle sue attività, in tutto il processo produttivo.

Made in Italy:

Aluminox è un'azienda italiana che promuove l'utilizzo di prodotti Made in Italy, garantendo così qualità e affidabilità ai propri clienti attraverso un utilizzo di materiali di prima scelta, una lavorazione artigianale e calibrata alla perfezione sul cliente.

Cappa aspirante: i rischi di fronte ad un cattivo funzionamento



Una cappa che non funziona a dovere è pericolosa quanto il fumo passivo. A dirlo uno studio del 2019 dell'associazione nazionale "Tutela energie rinnovabili", che ha sottolineato infatti come nelle nostre case siamo esposti ad un 95 per cento di inquinanti che finiscono nei polmoni. E una nuova ricerca del gruppo no-profit per l'efficienza energetica CLASP, insieme all'Alleanza europea per la salute pubblica, con l'ausilio dell'Organizzazione per la ricerca scientifica applicata, indicano che cucinare con il gas in una cucina comune e priva di ventilazione meccanica causa un inquinamento domestico da biossido di azoto. La ricerca procede con la simulazione della cottura a gas di piatti tipici europei per sette giorni, senza l'utilizzo di cappe aspiranti verso l'esterno. Nei casi di non utilizzo della ventilazione meccanica, il valore Le per l'esterno di 200 µg/m³ NO₂ viene

aluminox
built to aspire



Aluminox, il cliente per noi è al centro

Il cliente è il nostro punto di riferimento, con le sue necessità e le sue esigenze, le sue caratteristiche e la sua forza. La filosofia di Aluminox è chiara: competenza, assistenza, consulenza e personalizzazione. Questo ci ha permesso di raggiungere i mercati più lontani. L'azienda, infatti, grazie ad un ufficio tecnico specializzato, è in grado di assistere il cliente in ogni momento del processo di vendita. La scelta migliore per il cliente, è la migliore per noi. Questo si realizza anche attraverso un processo di personalizzazione sartoriale.



Ogni cliente in Aluminox è unico, ogni impianto è unico e queste non sono di certo frasi ad effetto. Cambiano le condizioni in cui i nostri impianti si trovano ad operare e per questo lo staff e tutti gli uffici lavorano per la customizzazione e il raggiungimento della qualità massima dal punto di vista tecnico. Da Aluminox c'è anche assistenza pre e post vendita. Niente anonimi call-center nel caso ci fosse un problema. Siamo in grado di offrire risposte veloci, direttamente da professionisti che sanno guidare il cliente in ogni aspetto e nella risoluzione della richiesta.



canica, il valore ce per l'esterno di 200 µg/m³ NO₂ viene superato addirittura negli ambienti interni, e per 18 ore. Di certo la dimensione della cucina è un parametro, ma a rendere così importante questo sfioramento dei valori è il fatto che le cappe siano inefficaci o poco usate. Lo stesso studio testimonia come in UE, oltre il 30 per cento delle famiglie cucina a gas, con l'Italia al primo posto con il 68,7 ma questo potrebbe esporre circa 144 milioni di persone a livelli di inquinamento dell'aria interna che violano le direttive sulla qualità dell'aria ambiente dell'Ue, ma anche le linee guida sulla qualità dell'aria dell'Organizzazione mondiale della sanità.



2 ● ● ●

SEGUI ALUMINOX

