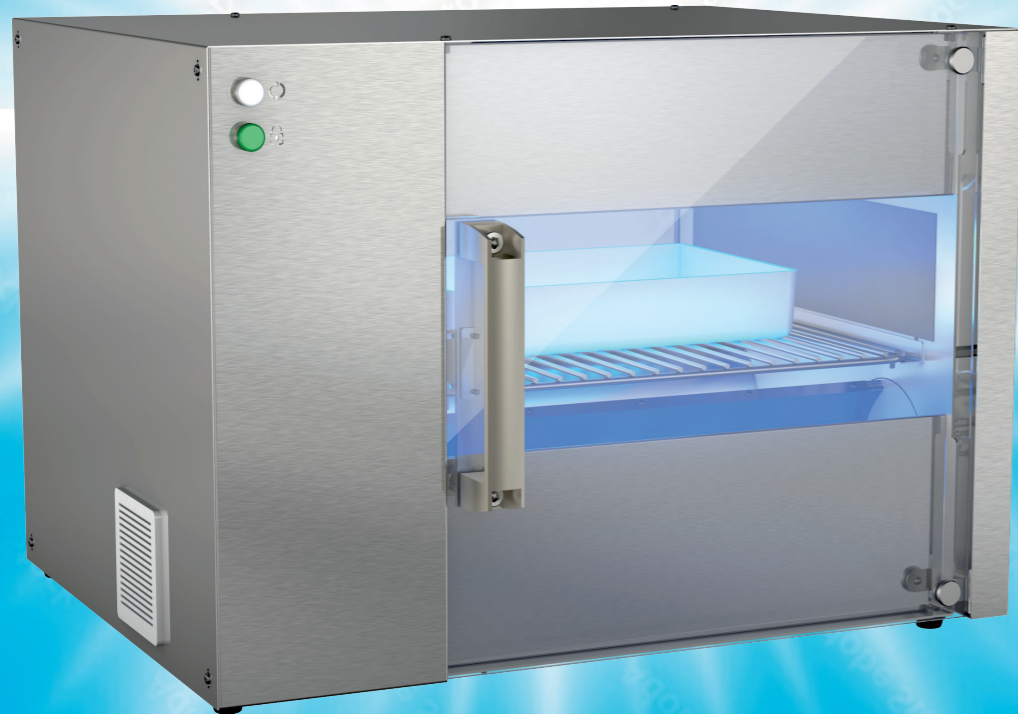


**ARECO vous accompagne dans votre démarche zéro déchet et vous aide ainsi à minimiser votre impact sur l'environnement**



Tél : 04 93 70 05 91  
[www.areco.fr](http://www.areco.fr)

Economie circulaire - Zéro déchet

**Solution de désinfection en magasins des contenants réutilisables**



**VENTE EN VRAC**  
Produits sensibles ou à la coupe

**Proposez à vos clients la désinfection de leurs contenants !**

- Le plat rapporté par le consommateur est lavé, mais peut être porteur de germes.
- Manipulé par le consommateur puis par le vendeur pour le remplissage il peut être porteur de pathogènes.
- Les micro-organismes présents sur les parois du plat peuvent se retrouver dans le produit et générer une contamination.



## LA DÉCONTAMINATION DU CONTENANT SUR PLACE

ajoute une sécurité au contrôle visuel du plat

# STE'REFILL®

## TUNNEL AUTONOME DE DÉCONTAMINATION

Décontamination de plat familial pour produits sensibles en vrac ou à la coupe

Le consommateur lave son contenant  
Le distributeur le désinfecte juste avant le remplissage

### Minimisation des risques de contamination et des surcoûts

- Décontamination interne et externe du plat pour éviter les contaminations croisées par les mains
- Décontamination du couvercle

### Caractéristiques

- Traitement de plat familial
- Conception en tunnel pour éviter la contamination croisée par la porte
- Traitement rapide
- Très faible consommation énergétique

### Avantages

- **Décontamination** : jusqu'à **99,9%** de décontamination sur les germes pathogènes et virus y compris la Covid 19
- **Pour l'enseigne** : communication sur la protection sanitaire du consommateur vrac
- **Dispositif breveté** d'occultation des lampes UV combinant la rapidité du traitement et la sécurité des manipulations

