

HÔTEL - RESTAURANT HÔTELLERIE DE PLEIN AIR

TD
eau
LES TECHNICIENS
DE L'EAU

L'eau un élément essentiel

EXIGENCES
DE QUALITÉ

PURIFICATION DE L'EAU

PROTECTION
CONTRE LE TARTRE

Témoignages



“

...J'ai tout de suite vu la différence, dès le lendemain de l'installation fini les traces de calcaire sur les verres, et pas d'entartrage sur nos machines. Nous avons gagné du temps et de l'argent en évitant les corvées de détartrage. Cela fait 6 ans que je suis équipé d'adoucisseurs. Aujourd'hui le poste de l'eau est parfaitement maîtrisé car j'ai complété mon installation par un système préventif légionellose...

”

Jean-Michel, hôtelier restaurateur dans le Var.

TD eau vous accompagne dans le respect de votre
qualité de service et de productivité.

N° Azur 0 810 000 332 - www.tdeau.com - infos@tdeau.com

HÔTEL - RESTAURANT - HÔTELLERIE DE PLEIN AIR

Votre profession exige un entretien continu et strict de votre matériel.

La qualité de votre eau est un facteur essentiel au respect de vos installations, elle peut nuire à votre productivité et à la qualité de votre service.



L'eau un élément essentiel

En moyenne un restaurateur utilise 20L d'eau par repas préparé.
Un hôtel peut utiliser 150 à 800L d'eau en moyenne par nuitée selon l'infrastructure de l'établissement.



Conséquences

Qualité de votre service : le tartre entraîne des problèmes sur votre vaisselle qui devient blanchâtre, le linge de chambre est rêche, les salles d'eau difficiles à nettoyer.

Vos installations : le calcaire entraîne l'entartrage de votre matériel (lave-vaisselle, percolateur, lave-verre, lave linge, chaudière, machine à glaçon, four à vapeur...) ce qui endommage et use prématurément toutes vos installations.

Normes et santé : dans votre profession vous êtes exposé à un risque de développement de légionelle sur votre réseau d'eau chaude.

A savoir : la formation de tartre dans votre matériel augmente votre consommation d'énergie et de produit lessiviel de 15 à 20 % par utilisation.



L'expertise TD eau

Qualité de votre service : une eau purifiée c'est la garantie d'une vaisselle étincelante, sans trace, un linge doux et délicat, mais également des salles d'eau éclatantes, sans trace de calcaire.

Vos installations : une eau traitée favorise la protection de votre matériel, prolonge sa durée de vie, et garanti un outil de travail performant favorisant votre productivité.

Normes et santé : TD eau vous propose des solutions de préventions pour faire face au risque de légionelles.
Mise en place et formation du carnet sanitaire

- ✓ Vaisselle, surfaces étincelantes
- ✓ Protection de vos équipements
- ✓ Economie d'entretien et d'énergie
- ✓ Linge doux, facile à repasser
- ✓ Prévention du risque bactérien
- ✓ Mise en conformité sanitaire



TD
eau
LES TECHNICIENS
DE L'EAU