

BradyPLUS Conoce de LIMPIEZA

Nos hemos ganado una reputación como expertos líderes en la industria de la limpieza para entornos comerciales, educativos, sanitarios, hoteleros, institucionales e industriales.

Somos su única fuente para todas las necesidades de suministros para instalaciones, desde los artículos básicos de uso diario hasta productos especializados, como fregadoras automáticas con operador a bordo y accesorios para baños sin contacto. Nuestras soluciones de limpieza personalizadas se adaptarán perfectamente a sus necesidades.

BradyPLUS Conoce de VERDE

Nos comprometemos a ser líderes de la industria en la promoción de prácticas comerciales responsables que respalden comunidades más sustentables.

Con nuestro propio personal de profesionales acreditados por LEED® y expertos en certificación ISSA CIMS-GB, ofrecemos soluciones de productos de limpieza, capacitación en las mejores prácticas y plataformas de adquisición avanzadas para respaldar entornos de construcción limpios y ecológicos.

BradyPLUS Conoce de SERVICIO

Tenemos un historial comprobado de estar allí para nuestros clientes cuando más nos necesitan, ya sea una crisis que exige una entrega de último momento, una capacitación que dura toda la noche, una reparación oportuna de equipos o una sesión de capacitación bilingüe.

Vamos más allá porque nuestros clientes lo merecen y no detendremos hasta satisfacer sus necesidades. Ese es el estilo de BradyPLUS.

Los afiliados de BradyPLUS son miembros de estas organizaciones:



¿Quiere obtener más información sobre E8 o programar una evaluación de las instalaciones?

Escanee o haga clic en el código QR ▶



SUMINISTROS + SOPORTE

BradyPLUS es un distribuidor especializado y proveedor de soluciones que atiende al mercado de EE. UU. a través de una familia de los mejores distribuidores regionales del país. Nos especializamos en el cuidado de las instalaciones, el servicio de alimentos, el empaquetado y la ejecución de marketing. Somos personas que escuchan, se suben las mangas y hacen el trabajo pesado. Ofrecemos un amplio catálogo de las mejores marcas y productos, junto con una gran experiencia y asesoramiento, para ayudar a nuestros clientes-socios a tener éxito. Nos esforzamos por hacer que las instalaciones sean más limpias y sostenibles, las personas más seguras y las operaciones más productivas, todos los días.

Para mayor información sobre BradyPLUS, visite [BradyPLUS.com](https://www.BradyPLUS.com)

FSE-GEN-E80001-SPv1 4-2025



Disponible exclusivamente a través de BradyPLUS y nuestras marcas de distribución regional

[BradyPLUS.com](https://www.BradyPLUS.com) + (877) 788-PLUS

© 2024 BradyPLUS

Brady-PLUS



E8
essential8
Servicio de
Comida

E8 SERVICIO DE ALIMENTOS

Más limpio, Más saludable + Más Seguro, Productivo y Sostenible

Essential 8 ofrece para el servicio de alimentos **Suministros + Soporte**

BradyPLUS sabe que cada negocio de servicios de alimentación es único y requiere **soluciones personalizadas** para mantener las cocinas en funcionamiento y a los clientes felices y saludables. Nuestro enfoque Essential 8 **analiza las funciones esenciales** de su establecimiento de servicios de alimentación e identifica un **enfoque personalizado** para mejorar la **productividad, seguridad, y limpieza** de su instalación.

LIMPIADOR

Cocinas limpias + Soluciones de desinfección.

- **Especialistas** experimentados en el cuidado de instalaciones capacitados para resolver los mayores desafíos de sus instalaciones
- **La capacitación personalizable** mantiene a su personal actualizado en temas como: desinfección de superficies, higiene de manos y lavado de vajilla.
- **Amplia selección** de soluciones de desinfección y sanitización comprobadas que son seguras para entornos de servicio de alimentos



MÁS SALUD + SEGURIDAD

Seguridad alimentaria + Manipulación segura.

- **Recomendaciones y capacitación personalizadas sobre seguridad alimentaria** para prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos y mantener a los clientes y al personal seguros y saludables
- **Utensilios y utensilios de cocina pequeños codificados por colores** para reducir el riesgo de contaminación cruzada durante la preparación de alimentos
- **Etiquetado de alimentos y opciones de almacenamiento con temperatura controlada** para mantener los alimentos frescos por más tiempo



MÁS PRODUCTIVO

Ahorro de mano de obra + Optimización del almacenamiento.

- **Racionalización experta de la cadena de suministro** y de SKU para ayudarlo a optimizar la productividad y el almacenamiento
- **Equipo automatizado** y soluciones innovadoras para ahorrar mano de obra
- **Relaciones fuertes** para ayudarlo a optimizar y aprovechar a los proveedores



MÁS SUSTENTABLE

Alternativas de envasado de alimentos + reducción de residuos.

- **Soluciones de recepción** y almacenamiento de alimentos para reducir el desperdicio de alimentos
- **Opciones de envases y productos** desechables reutilizables y reciclables
- **Productos desechables compostables** comercialmente diseñados para soportar alimentos calientes y grasosos con facilidad
- **Expertos en sustentabilidad** para ayudarlo a navegar por las regulaciones locales y encontrar las soluciones adecuadas para su negocio y su presupuesto





RECEPCIÓN



ALMACENAMIENTO



PREPARACIÓN



COCCIÓN



CONSERVACIÓN



SERVICIO



SEGURIDAD



DESINFECCIÓN

1

RECEPCIÓN

- Básculas de recepción
- Etiquetas de rotación de fechas
- Termómetros
- Estanterías de embalaje
- Carretillas basculantes
- Trapeadores, escobas, cepillos, raspadores y básculas de recepción

4

COCINAR

- Equipos livianos para cocinar alimentos
- Equipos pesados para cocinar alimentos
- Limpiadores y desinfectantes para equipos de alimentos
- Ollas, sartenes y utensilios
- Productos de limpieza y desinfección

7

SEGURIDAD

- Termómetros para alimentos
- Botiquines de primeros auxilios
- Conos de seguridad, señales de piso mojado y control de multitudes
- Alfombrillas y cuidado del piso
- Ropa de seguridad y equipo de protección personal
- Desinfectantes de manos
- Tablas de cortar de colores coordinados

2

ALMACENAJE

- Estanterías para almacenamiento en frío
- Estanterías de almacenamiento en seco
- Refrigeración
- Almacenamiento de productos químicos
- Contenedores para almacenar alimentos
- Estanterías de embalaje
- Cortadores de seguridad
- Etiquetas de rotación de fechas

5

CONSERVACIÓN

- Artículos de almacenamiento y transporte
- Artículos de hielo
- Conservación de bebidas
- Enfriadores de temperatura
- Hornos y armarios de cocción y mantenimiento
- Calentadores de alimentos, ollas para sopa y lámparas de calor

8

SANEAMIENTO + CUIDADO DE LAS INSTALACIONES

- Superficies
- Pisos
- Calidad del aire interior
- Cuidado personal
- Receptáculos de desperdicios
- Accesorios
- Suministros funcionales
- Procesos

3

PREPARACIÓN

- Artículos para alérgenos
- Utensilios pequeños para la preparación de alimentos (cubiertos, ollas y sartenes)
- Equipos para la preparación de alimentos (licuadoras, batidoras, cortadoras y picadoras)
- Ropa para la preparación de alimentos
- Artículos de higiene para la preparación de alimentos
- Sistemas de tapetes antifatiga
- Herramientas y accesorios de limpieza de microfibras
- Equipos de limpieza de alta filtración
- Productos químicos de limpieza con bajo contenido de COV o sin COV
- Cuidado de desagües
- Purificadores y monitores de aire

6

SERVICIO

- Porcelana, cristalería y utensilios
- Vajilla para Buffet
- Artículos para bar
- Artículos para la mesa
- Artículos para servir
- Envases para llevar
- Desechables para el servicio de comidas
- Envases con precinto de seguridad

