

ELIMINA LA MUFFA BLU E VERDE E ACCRESCE LA REDDITIVITÀ NEI TRASPORTI

La domanda globale di prodotti freschi come gli agrumi, continua a crescere vertiginosamente e offre agli importatori/esportatori importanti opportunità di raggiungere mercati più ampi. Sfortunatamente l'allargamento dei mercati comporta un incremento delle distanze di spedizione e dei tempi necessari per raggiungere il mercato. Mentre gli agrumi sono in transito, si perdono preziose giornate di vita a scaffale e i rischi relativi alla comparsa di muffe e alla decomposizione aumentano.

Tragitti di spedizione più lunghi e una crescente domanda da parte dei consumatori di cibi deperibili sicuri e senza additivi chimici hanno spinto il settore a cercare alternative, come Purfresh, per preservare la qualità dei prodotti in transito. Con Purfresh Transport™ gli importatori, gli esportatori, i distributori, i negozianti e i consumatori beneficiano di una maggiore durata della vita dei prodotti, un'inferiore riduzione del peso degli stessi e di una qualità maggiore senza l'utilizzo di agenti chimici.

UNA SOLUZIONE BASATA SULLA SCIENZA

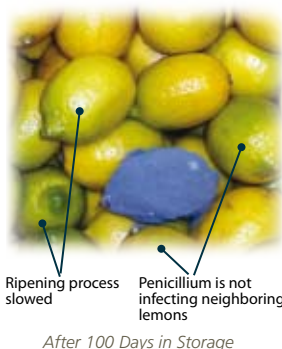
La soluzione di trasporto Purfresh basata sulla scienza genera ozono dall'ossigeno presente nell'aria e dissolve efficacemente ozono all'interno del container, per essere utilizzato come un disinfettante sicuro, ma potente. La soluzione elimina i microrganismi nell'aria e sulle superfici, interrompe naturalmente il processo di sporulazione e controlla la maturazione consumando l'etilene nei container usati per le spedizioni.

SICUREZZA ED EFFICACIA OTTIMALI

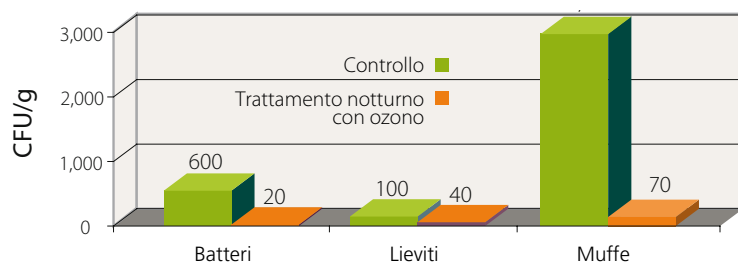
Il sistema di trasporto Purfresh offre un esclusivo sistema di controllo a circuito chiuso della concentrazione e il controllo remoto che garantiscono una sicurezza e un'efficacia ottimali.

I suoi sensori e il computer incorporato mantengono la concentrazione dell'ozono in un intervallo di +/- 0,01 ppm dal valore stabilito. Il dispositivo include dei sensori di qualità dell'aria, che assicurano costantemente che le concentrazioni di ozono nell'ambiente di lavoro rispettino ampiamente gli standard di sicurezza.

Dopo ogni tragitto è possibile scaricare un rapporto dettagliato di viaggio.



OZONO: CONTROLLO VELOCE E AD AMPIO SPETTRO



Con la conservazione a freddo della Purfresh i batteri e le muffe dei limoni vengono ridotti del 97% in una notte

Source: 2006 Production Lemon Customer

BENEFICI PRINCIPALI

Riduce la decomposizione

- Uccide i microrganismi presenti nell'aria e sulle superfici
- Controlla l'estensione delle muffe blu e verdi

Traccia O3, CO2, O2, la temperatura, l'umidità relativa e la posizione con report dettagliati dopo ogni viaggio

Disinfetta le superfici dei container

INFORMAZIONI SULL'OZONO

Approvato dall'USDA e dall'FDA

Biologico certificato

Disinfettante sicuro e naturale

Efficacia dimostrata all'interno dei limiti di utilizzo

Nessuna necessità di report EPA

Non lascia residui

Conserva il gusto, l'aspetto e l'odore dei prodotti

Riduce l'etilene e gli odori

CONFRONTA I VALORI

	IMAZALIL (IMZ) THIABENDAZOLE (TBZ)	OZONO
CONTROLLO DELLE MUFFE	Muffe blu e verdi; alcune tipologie resistenti di muffe possono ricomparire	Tutti le tipologie di muffe. La muffa viene ossidata e non può essere immune all'ozono
CONTROLLO DELL'ETILENE	No	Trasforma l'etilene in acqua e anidride carbonica (il processo avviene esternamente alla frutta)
RESIDUI SULLA FRUTTA	Si	No
DOSI/APPLICAZIONI	Tipicamente un'applicazione a immersione	L'ozono è applicato continuamente in modo da controllare le muffe e l'etilene costantemente
RISPETTO DELLE REGOLAMENTAZIONI	Gli scarichi devono essere portati via	Non necessita di registrazioni EPA. Richiede il rispetto delle normative antincendio
BIOLOGICO CERTIFICATO	No	Si

CONTROLLA E TRACCIA LE CONDIZIONI ATMOSFERICHE DURANTE IL TRAGITTO

Il sistema Purfresh Transport fornisce un sistema completo di controllo ambientale che monitora l'umidità relativa, l'anidride carbonica, l'ossigeno e l'ozono oltre alla posizione del container grazie a un dispositivo GPS. Un sistema multimediale di comunicazione via satellite, costituito da rete locale wireless e connessioni seriali fornisce ai clienti tutte le informazioni necessari anche quando i container sono in mezzo all'oceano. Il Centro di Comando Purfresh Intellipur™ raccoglie informazioni e le rende disponibili via web insieme a dei report.



PROTEGGI IL TUO PRODOTTO ATTRAVERSO LE VARIE FASI DELLA CATENA DEL FREDDO GRAZIE AL SISTEMA DI CONSERVAZIONE FRIGORIFERA PURFRESH.

Basato sulla stessa tecnologia brevettata, il sistema di conservazione frigorifera Purfresh è progettato appositamente per essere utilizzato come disinfettante potente ma sicuro nei magazzini convenzionali ad atmosfera controllata. Dimostratosi efficace nell'uccidere i microrganismi presenti nell'aria e sulle superfici, nell'interrompere i processi di sporulazione e nel consumare etilene, il sistema elimina la cross-contaminazione, controlla la decomposizione, e migliora la sicurezza alimentare.

Con il sistema di conservazione frigorifera Purfresh i coltivatori, i confezionatori e gli operatori possono prolungare la vita a scaffale, migliorare la qualità, minimizzare le perdite dovute a decomposizione e ridurre l'utilizzo e le spese degli agenti chimici

Re-seller, service and assistance for Europe:

purfresh™ Purfresh, Inc.
47211 Bayside Parkway - Fremont, CA 94538
Purify, Protect, Preserve. 877-668-0303 - www.purfresh.com

PC®
P O M P E O C A T E L L I

P.C. di Pompeo Catelli
via Roma 81 - 22029 Uggiate Trevano
tel. +39031948737 - info@pompeocatelli.it