

COLD STORAGE PURFRESH:

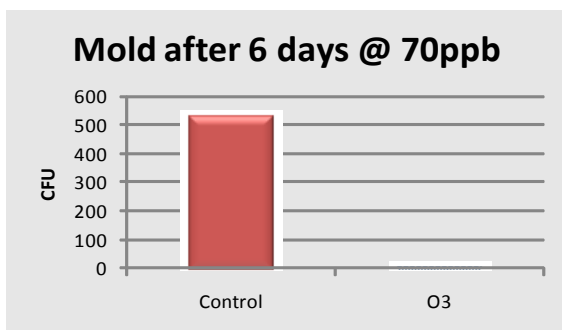
Προστασία της αξίας των φρέσκων προϊόντων

Οι απαιτήσεις για μεγαλύτερη διάρκεια ζωής, έλεγχο της σήψης, της ωρίμανσης, της βελτίωσης της υγιεινής και της ασφάλειας τροφίμων χωρίς την εξάρτηση από επιβλαβή χημικά, έχουν αυξήσει την ανάγκη για αποδεδειγμένες, ασφαλείς εναλλακτικές λύσεις αποθήκευσης τροφίμων, όπως το Cold Storage της Purfresh™.



Η λύση Cold Storage της Purfresh είναι διαθέσιμη τόσο για αποθηκευτικούς χώρους τυπικής ατμόσφαιρας (RA) όσο και ελεγχόμενης ατμόσφαιρας (CA) και χρησιμοποιεί την φυσική απολυμαντική δύναμη του όζοντος για να εξουδετερώσει και να ρυθμίσει τα επίπεδα αιθυλενίου καθώς και για να εξουδετερώσει τη μούχλα, τους ζυμομύκητες, τα βακτηρίδια και τους ιούς. Πέρα από την ασυναγώνιστη δυνατότητά του να ελέγχει με φυσικό τρόπο την ωρίμανση, να μειώνει την αποσύνθεση και να βελτιώνει την ασφάλεια των τροφίμων, η λύση της Purfresh παρέχει επίσης δυνατότητα παρακολούθησης και ειδοποίησης μέσω διαδικτύου παρέχοντας έτσι επιπλέον επίπεδο προστασίας για τα πολύτιμα προϊόντα σας.

Με τη λύση αποθήκευσης ψύχους της Purfresh δίνεται η δυνατότητα σε συσκευαστές και μεταποιητές να μεγιστοποιήσουν την αξία των προϊόντων ενισχύοντας τη διάρκεια ζωής τους και την εμπορευσιμότητά τους μειώνοντας παράλληλα της απώλειες λόγω σήψης με φυσικό τρόπο.



ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΛΥΣΗ

Η πατενταρισμένη, επιστημονική λύση Cold Storage της Purfresh δημιουργεί όζον από το οξυγόνο του αέρα και ενισχύει την ατμόσφαιρα με προκαθορισμένες, μικρές δόσεις συγκεντρώσεων όζοντος, το οποίο χρησιμοποιείται ως ισχυρό αλλά ταυτόχρονα ασφαλές απολυμαντικό. Η λύση της Purfresh εξουδετερώνει τους μικροοργανισμούς στην ατμόσφαιρα και στις επιφάνειες. Μετά την εξουδετέρωση των μικροοργανισμών που προκαλούν σήψη, το όζον αμέσως μετατρέπεται σε καθαρό οξυγόνο, χωρίς να αφήνει πίσω του κατάλοιπα ή να αλλοιώνει τη φυσική γεύση, χρώμα, υφή και μυρωδιά του προϊόντος.

ΒΕΛΤΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ

Ο μοναδικός στο είδος του ελεγκτής επιπέδου συγκέντρωσης κλειστού βρόχου και οι δυνατότητες απομακρυσμένου ελέγχου παρέχουν βελτιστοποιημένη ασφάλεια και αποδοτικότητα. Οι αισθητήρες μέτρησης και ο ενσωματωμένος υπολογιστής διατηρούν τις συγκεντρώσεις τους όζοντος εντός +/- 10 ppb του επιθυμητού επιπέδου. Επιπλέον, η λύση της Purfresh περιλαμβάνει μια δικλείδα ασφαλείας αποτελούμενη από αισθητήρες του ατμοσφαιρικού αέρα, η οποία διασφαλίζουν ότι οι συγκεντρώσεις όζοντος στα σημεία εργασίας βρίσκονται διαρκώς εντός των ορίων που θέτει ο Οργανισμός για την Ασφάλεια και την Υγεία στην Εργασία. Η υπηρεσία απομακρυσμένης παρακολούθησης ανιχνεύει διαρκώς την απόδοση του συστήματος και παρέχει λεπτομερή αναφορές και αυτοματοποιημένες ειδοποιήσεις.

ΒΑΣΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Έλεγχος των επιπέδων αιθυλενίου

- Έλεγχος του αιθυλενίου σε επίπεδα κάτω των 10ppb
- Διατήρηση της πίεσης των φρούτων

Μείωση της αποσύνθεσης

- Εξουδετέρωση μικροοργανισμών στην ατμόσφαιρα και στις επιφάνειες – αερόβια βακτηρίδια, ζυμομύκητες και μούχλα
- Διακοπή της διαδικασίας πολλαπλασιασμού με σπόρια

Μείωση των εξόδων υγιεινής μέσω συνεχούς εξουδετέρωσης των μικροοργανισμών στις επιφάνειες.

Αυξάνει τον χρόνο αποθήκευσης και διάρκειας ζωής του προϊόντος

Ιδανικό για βιολογικά προϊόντα

Έλεγχος και αναφορά μέσω διαδικτύου

Αξίопιστος, ασφαλής και εύκολος στη συντήρηση εξοπλισμός

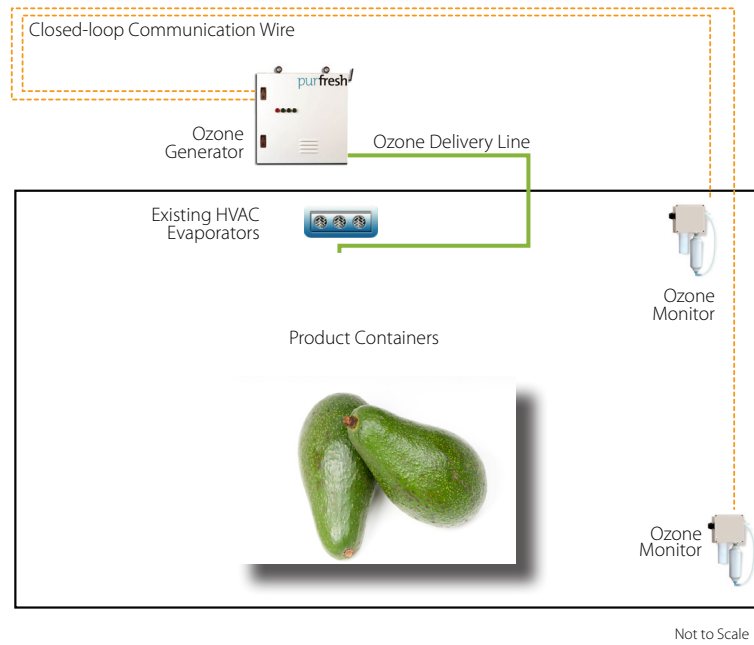
Παροχή υπηρεσιών και υποστήριξης παγκοσμίως

Με την έγκριση του Υπουργείου Γεωργίας και της Υπηρεσίας Τροφίμων και Φαρμάκων των ΗΠΑ – πιστοποιημένο οργανικό προϊόν



PURFRESH COLD STORAGE: ABOOKANTO

ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ



MONITORING AND CONTROL

