



Los alimentos se deterioran por una acción química en la reproducción de microorganismos.

El Ozono potencia la acción de la refrigeración, alargando la vida útil y la calidad de los alimentos

VENTAJAS:

- * Aumentar el tiempo de conserva
- * Reducir la merma de producto
- * Aumentar la higiene alimentaria
- * Evitar la contaminación entre producto
- * Desinfección de la superficie de alimentos, paredes y mobiliario
- * Mejor presencia de producto
- * Destrucción de olores molestos



La acción del ozono es siempre permanente. Recordemos que, después de realizar su misión bactericida y desodorizante, se convierte nuevamente en oxígeno al mismo tiempo que permanece a modo de guardián, destruyendo cualquier nuevo foco de contaminación procedente del exterior de la cámara de frío.

Destruye efectivamente la vida microbiológica: elimina virus, bacterias, hongos y mohos, de la superficie de alimentos, paredes y contenedores, evitando brotes infecciosos, aparición de hongos y mohos, merma y deterioro por la actividad microbiológica que reduce el peso y altera el sabor, olor y presencia.



DISPONEMOS DE EQUIPOS PARA TRANSPORTE FRIGORIFICO



PRODUCTO SANO Y DURADERO